叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 贝蒂妙厨的糖霜秘诀：精美蛋(betty Crocker's Frosting Secrets Fancy Cake) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

贝蒂妙厨的糖霜秘诀：精美蛋(Betty Crocker's Frosting Secrets Fancy Cake)

['beti]	['krɑːkɚz]
Betty	**Crocker's**
贝蒂	克罗克

贝蒂·克罗克

['frɔːstɪŋ]	['siːkrɪts]
FROSTING	**SECRETS**
糖霜	秘密

糖霜秘诀

• ['fænsi]	[keɪk]	['dekəreɪtɪŋ]
• **Fancy**	**cake**	**decorating**
• 想要	蛋糕	装饰

· 精美的蛋糕装饰

• [nuː]	[keɪk]	-	['trɪmɪŋ]	[ʃɔːrt]	[kʌts]
• **New**	**cake**	**-**	**trimming**	**short**	**cuts**
• 新的	蛋糕	-	修剪	短的	削减

· 新的蛋糕修整捷径

• ['fæbjələs]	['pɑːrti]	[keɪk]	ideas2
• **Fabulous**	**party**	**cake**	**ideas2**
• 太棒了	派对	蛋糕	ideas2

· 绝妙的派对蛋糕创意2

[ðə; ði]	['frɔːstɪŋ]	[meɪks]	[ðə; ði]	[keɪk]	[ænd; ənd]	['beti]	['krɑːkɚ]	['frɔːstɪŋ]	[mɪks]	[meɪks]	['pɜːrfɪkt]	['frɔːstɪŋ]
The	**Frosting**	**makes**	**the**	**cake**	**and**	**Betty**	**Crocker**	**Frosting**	**Mix**	**makes**	**perfect**	**frosting**
这	糖霜	制作	这	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	糖霜	混合	制作	完美的	糖霜

['evri]	[taɪm]
every	**time**
每一个	时间

糖霜是蛋糕的灵魂，而贝蒂妙厨糖霜粉每次都能做出完美的糖霜。

['kɑːntents]
CONTENTS
内容

内容

[kwɪk]	['frɔːstɪŋ]	tricks4
Quick	**frosting**	**tricks4**
快的	糖霜	tricks4

快速糖霜技巧4

['tiːspuːn]	['skɔləps]	• ['spætʃələ]	['spaiərəlz]	• ['krɪsˌkrɔːs]	• ['swɜːrli]	[skwer]	• [plæd]	[keɪk]	• ['krɪsməs]
Teaspoon	**scallops**	**•**	**Spatula**	**spirals**	**•**	**Crisscross**	**•**	**Swirly**	**squares**	**•**	**Plaid**	**Cake**	**•**	**Christmas**
茶匙	扇贝	•	抹刀	螺旋	•	交错	•	漩涡状	正方形	•	格子呢	蛋糕	•	圣诞节

[bɔːl]	['frɔːstɪŋ]	• ['hɑːbˌneɪl]	[fʌdʒ]	['frɔːstɪŋ]	•
Ball	**Frosting**	**•**	**Hobnail**	**Fudge**	**Frosting**	**•**
球	糖霜	•	钉状	做傻事	糖霜	•

茶匙扇贝形 · 抹刀螺旋形 · 十字交叉形 · 漩涡形方块 · 格子蛋糕 · 圣诞球糖霜 · 钉状软糖糖霜 ·

['glɑːsi]	[web]
Glossy	**Web**
光滑	网站

光鲜亮丽的网站

['tiːspuːn]	[trɪks]	[wɪð; wɪθ]	['frɔːstɪŋ]	mix6
Teaspoon	**tricks**	**with**	**frosting**	**mix6**
茶匙	技巧	和	糖霜	mix6

用茶匙玩转糖霜混合物6

['bʌni]	• ['deɪliəˌˈdɑːliəˌˈdæliə]	• ['iːzi]	['flaʊərz]
Bunny	**•** **Dahlia**	**•** **Easy**	**Flowers**
兔子	• 大丽花	• 简单的	花朵

兔子・大丽花・简易花卉

['tʃeri]	['blɑːsəm]	Cake7
Cherry	**Blossom**	**Cake7**
樱桃	开花	Cake7

樱花蛋糕7

['iːzi]	- [dʌz]	- [ˌaɪ 'tiː]	decorating8
Easy	**-** **does**	**-** **it**	**decorating8**
简单的	- 做	- 它	decorating8

轻松装饰8

['dekəreɪtər]	['aɪsɪŋ]	[wɪð; wɪθ]	['beti]	['krɑːkɚ]	['flʌfi]	[waɪt]	['frɔːstɪŋ]	[mɪks]
Decorator	**icing**	**with**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**
装饰器	糖霜	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合

使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉制作装饰糖霜

[krɔːs]	- [stɪtʃ]	Cake10
Cross	**-** **stitch**	**Cake10**
叉	- 缝	Cake10

十字绣蛋糕10

['pɑːrti]	- ['prɪti]	Cakes12
Party	**-** **pretty**	**Cakes12**
派对	- 漂亮的	Cakes12

Party-pretty Cakes12

[fər'get]	- [ˌem 'iː]	- [nɑːt]	[keɪk]	• ['trelɪs]	[keɪk]	• ['deɪzi]	[keɪk]	• [gɪft]	[ræpt]	[keɪk]
Forget	**-** **me**	**-** **not**	**Cake**	**•** **Trellis**	**Cake**	**•** **Daisy**	**Cake**	**•** **Gift**	**Wrapped**	**Cake**
忘记	- 我	- 不是	蛋糕	• 棚架	蛋糕	• 雏菊	蛋糕	• 礼物	包装	蛋糕

勿忘我蛋糕・格子蛋糕・雏菊蛋糕・礼品包装蛋糕

['bɜːrθdeɪ]	Cakes14
Birthday	**Cakes14**
生日	Cakes14

生日蛋糕14

['bɜːrθdeɪ]	['bukeiz]	• ['hæpi]	['bɜːrθdeɪ]	[keɪk]	• ['flaʊər]	['gɑːrdn]	[keɪk]	• ['sɜːrkəs]	[keɪk]
Birthday	**Bouquets**	**•** **Happy**	**Birthday**	**Cake**	**•** **Flower**	**Garden**	**Cake**	**•** **Circus**	**Cake**
生日	花束	• 快乐的	生日	蛋糕	• 花	花园	蛋糕	• 马戏团	蛋糕

生日花束・生日蛋糕・花园蛋糕・马戏团蛋糕

[dɑːl]	Cake16
Doll	**Cake16**
玩具娃娃	Cake16

娃娃蛋糕16

['pɑːrti]	['peti]	[fɔːz]
Party	**Petit**	**Fours**
派对	小	四

派对小点心

['hɑːlədeɪ]	Cakes18
Holiday	**Cakes18**
假期	Cakes18

节日蛋糕18

['ʃʊgərplʌm]	[triː]	•	[klaʊn]	[keɪk]	•	['iːstər]	['bɑːnɪt]	[keɪk]	•	['væləntaɪn]	[keɪk]
Sugarplum	**Tree**	**•**	**Clown**	**Cake**	**•**	**Easter**	**Bonnet**	**Cake**	**•**	**Valentine**	**Cake**
糖梅	树	•	小丑	蛋糕	•	复活节	引擎盖	蛋糕	•	情人节	蛋糕

糖梅树蛋糕 · 小丑蛋糕 · 复活节帽子蛋糕 · 情人节蛋糕

['wedɪŋ]	Cake20
Wedding	**Cake20**
婚礼	Cake20

婚礼蛋糕20

[kwɪk]	[ˌhoʊm'meɪd]	Candies22
Quick	**Homemade**	**Candies22**
快的	自制	Candies22

快速自制糖果22

['froʊz(ə)n]	[dɪ'zɜːrts]	,	['speʃəlti]	Frostings23
Frozen	**Desserts**	**,**	**Specialty**	**Frostings23**
冷冻	甜点	,	专业	Frostings23

冷冻甜点，特色糖霜23

©	-	['dʒen(ə)rəl]	[mɪlz]	,	[ɪŋk]	.
©	**1958**	**General**	**Mills**	**,**	**Inc**	**.**
©	-	一般的	米尔斯	,	公司	.

© 1958 通用磨坊公司

['prɪntɪd]	[ɪn]	[juː]	.	[es]	.	[ə; eɪ]	.	[θriː]
Printed	**in**	**U**	**.**	**S**	**.**	**A**	**.**	**3**
打印	在	U	.	S	.	一个	.	3

美国印刷3

['welkəm]	!
Welcome	**!**
欢迎	!

欢迎!

[kʌm]	[dʒɔɪn]	[ˌjuː 'es]	[ɪn]	[ðə; ði]	[fʌn]	[ʌv; əv]	['frɔːstɪŋ]	['glæmərəs]	['dekəreɪtɪd]	[keɪks]	!
Come	**join**	**us**	**in**	**the**	**fun**	**of**	**frosting**	**glamorous**	**decorated**	**cakes**	**!**
来	加入	我们	在	这	乐趣	的	糖霜	魅力四射	装饰	蛋糕	!

快来加入我们，一起体验装饰精美蛋糕的乐趣吧!

[its]	[sər'praɪzɪŋ]	[haʊ]	['iːzi]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	,	[wʌns]	[juː; jʊ]	[get]	[ðə; ði]	[næk]	[ʌv; əv]	[ˌaɪ 'tiː]	.
It's	**surprising**	**how**	**easy**	**it**	**is**	**,**	**once**	**you**	**get**	**the**	**knack**	**of**	**it**	**.**
它是	奇怪	如何	简单的	它	是	,	一次	你	得到	这	诀窍	的	它	.

一旦掌握了诀窍，你会发现它其实非常简单。

['aʊər; ɑːr]	['flʌfi]	[waɪt]	['frɔːstɪŋ]	[mɪks]	[ɪz]	[ə; eɪ]	[bɪg]	[help]	—	[ˌaɪ 'tiː]	[meɪks]	[ə; eɪ]	['dekəreɪtər]	['aɪsɪŋ]	[ðæts]
Our	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**	**is**	**a**	**big**	**help**	**—**	**it**	**makes**	**a**	**decorator**	**icing**	**that's**
我们的	蓬松的	白色的	糖霜	混合	是	一个	大的	帮助	—	它	制作	一个	装饰器	糖霜	那就是

['ɔːlweɪz]	[smuːð]	[ænd; ənd]	['iːzi]	-	['floʊɪŋ]	.
always	**smooth**	**and**	**easy**	**-**	**flowing**	**.**
总是	光滑的	和	简单的	-	流动	.

我们的蓬松白色糖霜混合料非常实用——它可以制作出始终光滑且易于流动的装饰糖霜。

[jʊr; jər]	['veri]	[fɜːrst]	[keɪk]	[wɪl]	[biː; bi]	['prɪti]	[ɪ'nʌf]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[praʊd]	[ʌv; əv]	!
Your	**very**	**first**	**cake**	**will**	**be**	**pretty**	**enough**	**to**	**be**	**proud**	**of**	**!**
你的	非常	第一的	蛋糕	将要	是	漂亮的	足够的	到	是	自豪的	的	!

你的第一个蛋糕一定会漂亮到让你引以为傲!

[ænd; ənd]	[ɪf]	[ˌaɪ 'tiː]	['iznt]	[ˌæbsə'luːtli]	['pɜːrfɪkt]	,
And	**if**	**it**	**isn't**	**absolutely**	**perfect**	**,**
和	如果	它	不是	绝对地	完美的	,

如果它并非完美无缺，

[pliːz] [dəunt][biː; bi] [dɪsˈkɜːrɪdʒd] — [ðə; ði] [ˈpræktɪs] [juːv] [hæd; həd] [wɪl] [meɪk] [jʊr; jər][nekst] [keɪk]

please	don't	be	discouraged	—	the	practice	you've	had	will	make	your	next	cake
请	不	是	灰心	一	这	实践	你已经	有	将要	制作	你的	下一个	蛋糕

[mʌtʃ] , [mʌtʃ] [ˈiziə] .

much	,	much	easier	.
很多	,	很多	更轻松	.

请不要气馁——你积累的这些经验会让你的下一个蛋糕制作过程轻松得多。

[tuː; tə][stɑːrt] , [traɪ][ðə; ði] [kwɪk] - [æz; əz] - [ə; eɪ] - [wɪŋk] [trɪks] [ðæt] [dəunt] [niːd] [ə; eɪ]['dekəreɪtər] [set] .

To	start	,	try	the	quick	-	as	-	a	-	wink	tricks	that	don't	need	a	decorator	set	.
到	开始	,	尝试	这	快的	-	作为	-	一个	-	眨眼	技巧	那	不	需要	一个	装饰器	放	.

首先，试试那些不需要装饰工具的快速简便的方法。

[ænd; ənd][traɪ][ðə; ði] [ˈkændiz] [ænd; ənd] [dɪˈzɜːrts] [frʌm; frəm]['aʊər; ɑːr] ['frɔːstɪŋ] ['mɪksɪz] — ['iːzi]

And	try	the	candies	and	desserts	from	our	frosting	mixes	—	easy
和	尝试	这	糖果	和	甜点	从	我们的	糖霜	混合	—	简单的

['ʃɔrtˌkəts] [tuː; tə] [dɪ'lɪʃəs] [triːts] !

shortcuts	to	delicious	treats	!
快捷方式	到	可口的	款待	!

试试用我们的糖霜粉制作的糖果和甜点——轻松快捷地制作美味佳肴！

[piː] . [es] . [bɪˈfɔːr] [juː; jʊ] ['dekəreɪt] , [juː; jʊ][hæv; həv][tuː; tə][frɔːst][jʊr; jər] [keɪk] !

P	.	S	.	Before	you	decorate	,	you	have	to	frost	your	cake	!
P	.	S	.	前	你	装饰	,	你	有	到	霜	你的	蛋糕	!

PS：在装饰蛋糕之前，你必须先给蛋糕抹上糖霜！

[ðiːz] [tɪps] [wɪl] [help] !

These	tips	will	help	!
这些	尖端	将要	帮助	!

这些建议会有帮助！

['æftər] ['kuːlɪŋ] [keɪk] ['θɜːrəli] [ɑːn] [ræk] ,

After	cooling	cake	thoroughly	on	rack	,
后	冷却	蛋糕	彻底	在	架子	,

蛋糕在冷却架上彻底冷却后，

[brʌʃ] [ɔːl][ðə; ði] [luːs] [krʌmz] [əˈweɪ] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər]['fɪŋgərz] [bɪˈfɔːr] ['frɔːstɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] .

brush	all	the	loose	crumbs	away	with	your	fingers	before	frosting	the	cake	.
刷子	全部	这	松动的	面包屑	离开	和	你的	手指	前	糖霜	这	蛋糕	.

在给蛋糕抹糖霜之前，用手指刷掉所有松散的碎屑。

[set] [wʌn] ['leɪər] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɑːn] [pleɪt] ; [frɔːst][tɑːp][wɪð; wɪθ] [əˈbaʊt] ⅓ [ʌv; əv] ['frɔːstɪŋ] .

Set	one	layer	upside	down	on	plate	;	frost	top	with	about	⅓	of	frosting	.
放	一	层	上行	向下	在	盘子	;	霜	顶部	和	关于	⅓	的	糖霜	.

将其中一层蛋糕倒扣在盘子上；在蛋糕顶部抹上约三分之一的糖霜。

[set] ['ʌðər] ['leɪər] [ɑːn][tɑːp] , [raɪt] - [saɪd] - [ʌp] .

Set	other	layer	on	top	,	right	-	side	-	up	.
放	其他	层	在	顶部	,	正确的	-	边	-	向上	.

将另一层正面朝上放在上面。

[frɔːst] [saɪdz] [fɜːrst] , [ðen] [tɑːp] .

Frost	SIDES	first	,	then	top	.
霜	侧面	第一的	,	然后	顶部	.

先给侧面抹霜，再给顶部抹霜。

[meɪk] [əˈtræktɪv] [swɜːrlz][wɪð; wɪθ]['spætʃələ] , [ɔːr] [liːv] [smuːð] [fɔːr; fər] ['ædɪd] [dɪˈzaɪnz] .

Make	attractive	swirls	with	spatula	,	or	leave	smooth	for	added	designs	.
制作	吸引人的	漩涡	和	抹刀	,	或者	离开	光滑的	为了	额外	设计	.

用抹刀做出漂亮的漩涡状纹路，或者保持光滑以便进行其他装饰。

[tʃuːz] [wʌn][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr][faɪv] ['frɔːstɪŋ] ['mɪksɪz][tuː; tə][biː; bi] [ʃʊr] [ʌv; əv]['pɜːrfɪkt] ['frɔːstɪŋ] —

Choose	one	of	our	five	frosting	mixes	to	be	sure	of	perfect	frosting	—
选择	一	的	我们的	五	糖霜	混合	到	是	当然	的	完美的	糖霜	—

['ɔːlweɪz] ['kriːmi] - [smuːð] [ænd; ənd] ['iːzi] - ['spredɪŋ] ! [fɔːr]

always	creamy	-	smooth	and	easy	-	spreading	!	4
总是	奶油状	-	光滑的	和	简单的	-	传播	!	4

从我们五种糖霜混合料中选择一种，即可确保做出完美的糖霜——始终柔滑细腻，易于涂抹！4

[kwɪk] [ænd; ənd] ['iːzi] ['frɔːstɪŋ] [trɪks]

Quick	and	easy	Frosting	tricks
快的	和	简单的	糖霜	技巧

快速简便的糖霜技巧

[noʊ]['speʃ(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] !

no	special	equipment	needed	!
不	特别的	设备	需要	!

无需特殊设备!

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] , [spuːn] , ['spætʃələ] , [ɔːr][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [strɪŋ] ,

With	a	fork	,	spoon	,	spatula	,	or	a	piece	of	string	,
和	一个	叉	,	勺子	,	抹刀	,	或者	一个	片	的	细绳	,

用叉子、勺子、铲子或一根绳子，

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [jʊr; jər] ['frɔːstɪŋ] “ ['fænsi] ” . . . [æz; əz][ðə; ði]['sɪmp(ə)l][aɪ'diːəz][ɑːn] [ðiːz] ['peɪdʒɪz]

you	can	make	your	frosting	“	fancy	”	.	.	.	as	the	simple	ideas	on	these	pages
你	能	制作	你的	糖霜	“	想要	”	.	.	.	作为	这	简单的	想法	在	这些	页面

[ʃoʊ] .

show	.
展示	.

你可以让你的糖霜变得“精致”……正如这些页面上的简单创意所示。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ]['aʊər; ɑːr] ['beti] ['krɑːkɚ] ['frɔːstɪŋ] ['mɪksɪz] ,

And	with	our	Betty	Crocker	Frosting	Mixes	,
和	和	我们的	贝蒂	克罗克	糖霜	混合	,

还有我们的贝蒂妙厨糖霜粉，

[juː; jʊ][kæn; kən][biː; bi] [ʃʊr] [ʌv; əv]['pɜːrfɪkt] ['frɔːstɪŋ] — ['ɔːlweɪz][dʒʌst] [raɪt] [tuː; tə]['hænd(ə)l] ['iːzəli] .

you	can	be	sure	of	perfect	frosting	—	always	just	right	to	handle	easily	.
你	能	是	当然	的	完美的	糖霜	—	总是	只是	正确的	到	处理	容易地	.

您可以放心，糖霜完美无瑕——始终易于操作。

[juːz] ['beti] ['krɑːkɚ] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] , ['tʃɔːklət] [mɔːlt] , [ɔːr] ['piːnʌt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] [mɪks][fɔːr; fər]

Use	Betty	Crocker	Chocolate	Fudge	,	Chocolate	Malt	,	or	Peanut	Creme	Frosting	Mix	for
使用	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	,	巧克力	麦芽	,	或者	花生	奶油	糖霜	混合	为了

[ðiːz] [trɪks] :

these	tricks	:
这些	技巧	:

使用贝蒂妙厨巧克力软糖、巧克力麦芽或花生奶油糖霜粉来制作这些甜点：

['skɔləps] — [wɪð; wɪθ] ['tiːspuːn] [ɪn'vɜːrtɪd] , [pres] [tɪp]['ɪntuː]['frɔːstɪd] [keɪk] .

Scallops	—	With	teaspoon	inverted	,	press	tip	into	frosted	cake	.
扇贝	—	和	茶匙	倒	,	按	提示	进入	磨砂	蛋糕	.

扇贝形——将茶匙倒置，用茶匙尖按压在糖霜蛋糕上。

[rɪ'piːt] [ɪn]['roʊz; 'raʊz] [ə'krɔːs] [keɪk] [fɔːr; fər][ɔːl]['oʊvər] [dɪ'zaɪn] .

Repeat	in	rows	across	cake	for	all	over	design	.
重复	在	行	穿过	蛋糕	为了	全部	超过	设计	.

重复以上步骤，在蛋糕表面形成整个图案。

['spaɪrəl] — [hoʊld]['spætʃələ][æt; ət]['sentər][ʌv; əv]['frɔːstɪd] [keɪk] .

Spiral	—	Hold	spatula	at	center	of	frosted	cake	.
螺旋	—	抓住	抹刀	在	中心	的	磨砂	蛋糕	.

螺旋状——将抹刀放在糖霜蛋糕的中心。

['grædʒuəli] [drɔ:] ['spætʃələ] [tɔ:rd] [ju:; jʊ] , [waɪl] ['tɜ:rnɪŋ] [keɪk] .
Gradually draw spatula toward you , while turning cake .
逐步地 画 抹刀 朝向 你 , 尽管 转弯 蛋糕 .

转动蛋糕的同时，慢慢地将铲子向自己方向拉动。

['krɪsˌkrɔ:s] — [drɔ:] [taɪnz] [ʌv; əv] [fɔ:rk] [ə'krɔ:s] [keɪk] .
Crisscross — Draw tines of fork across cake .
交错 — 画 齿 的 叉 穿过 蛋糕 .

十字交叉——用叉子的叉齿在蛋糕上划出十字交叉的纹路。

[rɪ'pi:t] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] [tu:; tə] [fɜ:rst] ['mɑ:kiŋz] .
Repeat at right angles to first markings .
重复 在 正确的 角度 到 第一的 标记 .

与第一个标记垂直重复上述步骤。

[pleɪs] ['kʌlərf(ə)l] ['kændiz] [ɪn] [skwer] .
Place colorful candies in squares .
地方 丰富多彩的 糖果 在 正方形 .

将彩色糖果摆成方块状。

['swɜ:rli] [skwer] — [drɔ:] [laɪnz] [θru:] ['frɔ:stɪŋ] [wɪð; wɪθ] [naɪf] .
Swirly squares — Draw lines through frosting with knife .
漩涡状 正方形 — 画 线条 通过 糖霜 和 刀 .

漩涡方块——用刀在糖霜上划线。

[rɪ'pi:t] [æt; ət] [raɪt] ['æŋglz] , ['drɔ:ɪŋ] [laɪnz] [ɪn] ['ɑ:pəzɪt] [weɪz] . [faɪv]
Repeat at right angles , drawing lines in opposite ways . 5
重复 在 正确的 角度 , 绘画 线条 在 对面的 方式 . 5

重复上述步骤，但方向相反，画线也相反。5

[ðə; ði] ['frɔ:stɪŋ] [ɑ:n] [ðə; ði] [keɪk] [ʃoʊz] [ju:; jʊ] [ker]
The Frosting on the cake shows you care
这 糖霜 在 这 蛋糕 演出 你 关心

蛋糕上的糖霜表明你在乎。

[plæd] [keɪk] — [ju:z] ['beti] ['krɑ:kɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] .
Plaid Cake — Use Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix .
格子呢 蛋糕 — 使用 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

格子蛋糕——使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉。

[frɔ:st] [keɪk] .
Frost cake .
霜 蛋糕 .

给蛋糕抹上糖霜。

[dɪp] [strɪŋ] [ɪn] [fu:d] ['kʌlərɪŋ] ; ['stretʃɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [tɔ:t] , [pres] ['ɪntu:] ['frɔ:stɪŋ] .
Dip string in food coloring ; stretching it taut , press into frosting .
蘸 细绳 在 食物 染色 ; 伸展 它 紧绷 , 按 进入 糖霜 .

将绳子蘸上食用色素；拉紧后，按入糖霜中。

[rɪ'pi:t] .
Repeat .
重复 .

重复。

[ju:z] [nu:] [strɪŋ] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['kʌlər] .
Use new string for each color .
使用 新的 细绳 为了 每个 颜色 .

每种颜色使用一个新的字符串。

[meɪk] [ʌp] [jʊr; jər] [oʊn] [plæd] [dɪ'zaɪn] .
Make up your own plaid design .
制作 向上 你的 自己的格子图案 设计 .

自己设计格子图案。

['krɪsməs] [bɔ:lz] — [ju:z] ['beti] ['krɑ:kɚ] [mɔ:lt] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] .

Christmas	**Balls**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Malt**	**Frosting**	**Mix**	**.**
圣诞节	球	—	使用	贝蒂	克罗克	麦芽	糖霜	混合	.

圣诞球——使用贝蒂妙厨麦芽糖霜粉。

[frɔ:st] [keɪk] .

Frost	**cake**	**.**
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[seɪv] ¼ [kʌp] ['frɔ:stɪŋ] .

Save	**¼**	**cup**	**frosting**	**.**
节省	¼	杯子	糖霜	.

留出1/4杯糖霜。

[kʌt] ['taɪni]['kɔ:rnər] [ɔ:f] ['envəloʊp] .

Cut	**tiny**	**corner**	**off**	**envelope**	**.**
切	微小的	角落	离开	信封	.

剪掉信封的一小角。

[skwi:z] ['frɔ:stɪŋ] [θru:] ['envəloʊp] [tu:; tə] [trɪm] ['vɑ:ri] - ['kʌlərd] [flæt] [mɪnts] .

Squeeze	**frosting**	**through**	**envelope**	**to**	**trim**	**vari**	**-**	**colored**	**flat**	**mints**	**.**
挤	糖霜	通过	信封	到	修剪	变化	-	有色	平坦的	薄荷糖	.

将糖霜挤过信封，用来装饰五彩缤纷的扁平薄荷糖。

[pres] ['ɑ:ntə] [keɪk] .

Press	**onto**	**cake**	**.**
按	到	蛋糕	.

按压到蛋糕上。

['hɑ:bˌneɪl] [fʌdʒ] ['frɔ:stɪŋ] — [ju:z] ['beti] ['krɑ:kɚ] ['tʃɔ:klət] [fʌdʒ] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] .

Hobnail	**Fudge**	**Frosting**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**Frosting**	**Mix**	**.**
钉状	做傻事	糖霜	—	使用	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	糖霜	混合	.

钉状软糖糖霜——使用贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜粉。

[frɔ:st] [tɑ:p] [ʌv; əv] [keɪk] ['θɪkli] .

Frost	**top**	**of**	**cake**	**thickly**	**.**
霜	顶部	的	蛋糕	浓密	.

在蛋糕顶部厚厚地抹上一层糖霜。

[pres] [daʊn] [wɪð; wɪθ] [boʊl] [ʌv; əv] ['ti:spu:n] , [swɜ:rl] ['slaɪtli] ; [drɔ:] [ʌp] ['ʃɑ:rpli] .

Press	**down**	**with**	**bowl**	**of**	**teaspoon**	**,**	**swirl**	**slightly**	**;**	**draw**	**up**	**sharply**	**.**
按	向下	和	碗	的	茶匙	,	漩涡	轻微地	;	画	向上	尖锐地	.

用茶匙向下按压，轻轻旋转；然后猛地向上提拉。

[rɪ'pi:t] [fɔ:r; fər] [æn; ən] [ɔ:l] ['oʊvər] ['hɑ:bˌneɪl] [dɪ'zaɪn] .

Repeat	**for**	**an**	**all**	**over**	**hobnail**	**design**	**.**
重复	为了	一个	全部	超过	钉状	设计	.

重复以上步骤，打造完整的钉纹图案。

['glɑ:si] [web] — [ju:z] ['beti] ['krɑ:kɚ] ['pi:nʌt] [kri:m] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] .

Glossy	**Web**	**—**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Peanut**	**Creme**	**Frosting**	**Mix**	**.**
光滑	网站	—	使用	贝蒂	克罗克	花生	奶油	糖霜	混合	.

光滑的网页——使用贝蒂妙厨花生奶油糖霜粉。

[frɔ:st] [keɪk] .

Frost	**cake**	**.**
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[melt] [wʌn] [ˌɛs'kju:] . [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət] ([wʌn] [ɑ:z] .) .

Melt	**1**	**sq**	**.**	**unsweetened**	**chocolate**	**(**	**1**	**oz**	**.**	**)**	**.**
熔化	1	平方	.	无糖	巧克力	(	1	盎司	.	)	.

融化 1 块无糖巧克力（1 盎司）。

[dɪp] [naɪf] [ɪn] ['tʃɔːklət] .
Dip knife in chocolate .
蘸 刀 在 巧克力 .

将刀蘸上巧克力。

[mɑːrk] ['sɜːrkl] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] .
Mark circles on top of cake .
标记 界 在 顶部 的 蛋糕 .

在蛋糕顶部画圆圈。

[drɔː] [naɪf] [aʊt][frʌm; frəm]['sentər][fɔːr; fər][web] . [sɪks]
Draw knife out from center for web . 6
画 刀 出去 从 中心 为了 网站 . 6

从中心向外拉出刀，形成网状结构。6

[fɔːr; fər]['glæmər][ɪn][ə; eɪ] ['hɜːri] , [traɪ] [ðiːz]
For glamor in a hurry , try these
为了 魅力 在 一个 匆忙 , 尝试 这些

想要快速打造迷人妆容，试试这些

['tiːspuːn] [trɪks]
Teaspoon Tricks
茶匙 技巧

茶匙妙用

[wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] !
with Frosting Mix !
和 糖霜 混合 !

加糖霜粉！

[kwɪk] [trɪks] [wɪð; wɪθ] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .
Quick Tricks with Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix .
快的 技巧 和 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉的快速小技巧。

['bʌni] : [tɪnt] ½ [kʌp] ['frɔːstɪŋ] [pɪŋk] .
Bunny : Tint ½ cup frosting pink .
兔子 : 着色 ½ 杯子 糖霜 粉色的 .

兔子：将半杯糖霜染成粉红色。

[fɪl] ['tiːspuːn] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] ; [wɪð; wɪθ]['sekənd] [spuːn] ,
Fill teaspoon with frosting ; with second spoon ,
充满 茶匙 和 糖霜 ; 和 第二 勺子 ,

用茶匙舀满糖霜；用另一把勺子，

[iːz] [ɔːf] [maʊndz] [ʌv; əv] ['frɔːstɪŋ] [fɔːr; fər]['bɑːdi][ænd; ənd] [hed] [ʌv; əv] ['bʌni] .
ease off mounds of frosting for body and head of bunny .
舒适 离开 土堆 的 糖霜 为了 身体 和 头 的 兔子 .

轻轻地从兔子身上取下成堆的糖霜，用来装饰兔子的身体和头部。

[dæbz][ʌv; əv] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [meɪk] “ ['kɑːtnteɪl] ” [ænd; ənd] [ɪrz] .
Dabs of white frosting make “ cottontail ” and ears .
dab 的 白色的 糖霜 制作 “ 棉尾兔 ” 和 耳朵 .

用白色糖霜点缀成“棉尾兔”和耳朵。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] ['kændi] [aɪz] [ænd; ənd]['koʊkənʌt] ['wɪskərz] .
Add cinnamon candy eyes and coconut whiskers .
添加 肉桂 糖果 眼睛 和 椰子 胡须 .

添加肉桂糖眼睛和椰子胡须。

['deɪliəˌdɑːliəˌdæliə] : [tɪnt][wʌn][kʌp] ['frɔːstɪŋ] ['jeloʊ] .
Dahlia : Tint 1 cup frosting yellow .
大丽花 : 着色 1 杯子 糖霜 黄色的 .

大丽花：将 1 杯糖霜染成黄色。

[drɑːp] - [maʊndz] [ʌv; əv] ['frɔːstɪŋ] [ə'raʊnd] ['sentər] [ʌv; əv] [keɪk] .

Drop	**10**	**mounds**	**of**	**frosting**	**around**	**center**	**of**	**cake**	**.**
降低	-	土堆	的	糖霜	大约	中心	的	蛋糕	.

在蛋糕中心周围挤上10堆糖霜。

[drɔː] [aʊt] [wɪð; wɪθ] [spuːn] [tuː; tə] [meɪk] ['pet(ə)l] [ʃeɪps] .

Draw	**out**	**with**	**spoon**	**to**	**make**	**petal**	**shapes**	**.**
画	出去	和	勺子	到	制作	花瓣	形状	.

用勺子舀出花瓣形状。

[ˌeɪ diː 'diː] - ['smɔːlər] [maʊndz] [fɔːr; fər] ['sekənd] ['leɪər] [ʌv; əv] [petlz] , ['pʊlɪŋ] [tɪps] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [spuːn] .

Add	**10**	**smaller**	**mounds**	**for**	**second**	**layer**	**of**	**petals**	**,**	**pulling**	**tips**	**up**	**with**	**spoon**	**.**
添加	-	较小的	土堆	为了	第二	层	的	花瓣	,	拉	尖端	向上	和	勺子	.

添加 10 个较小的土堆作为第二层花瓣，用勺子将尖端向上提起。

[ʃeɪp] ['sentər] ; ['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['sɪlvər] .

Shape	**center**	**;**	**decorate**	**with**	**silver**	**dragées**	**.**
形状	中心	;	装饰	和	银	糖衣杏仁	.

形状中心；用银色糖衣糖装饰。

['iːzi] ['flaʊərz] [wɪð; wɪθ] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) — [ɔːr] [juːz] ['beti] ['krɑːkɚ] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ,

Easy	**Flowers**	**with**	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**—**	**or**	**use**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**,**
简单的	花朵	和	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	—	或者	使用	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	,

['tʃɔːklət] [mɔːlt] ,

Chocolate	**Malt**	**,**
巧克力	麦芽	,

用装饰糖霜轻松制作花朵（第 9 页）——或者使用贝蒂妙厨巧克力软糖、巧克力麦芽，

[ɔːr] ['piːnʌt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .

or	**Peanut**	**Creme**	**Frosting**	**Mix**	**.**
或者	花生	奶油	糖霜	混合	.

或花生奶油糖霜粉。

(½ [kʌp] [meɪks] [faɪv] [ɔːr] [sɪks] ['flaʊərz] .)

(	**½**	**cup**	**makes**	**5**	**or**	**6**	**flowers**	**.**	**)**
(	½	杯子	制作	5	或者	6	花朵	.	)

（半杯可以做5到6朵花。）

[pʊt] [ə; eɪ] ['gʌmdrɑːp] [ɑːn] [ə; eɪ] ['tuːθpɪk] .

Put	**a**	**gumdrop**	**on**	**a**	**toothpick**	**.**
放	一个	软糖	在	一个	牙签	.

将一颗软糖放在牙签上。

[fɪl] [tɪp] [end] [ʌv; əv] ['tiːspuːn] [wɪð; wɪθ] ['aɪsɪŋ] , [smuːð] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [ə'lɔːŋ] [edʒ] [ʌv; əv] [kʌp] .

Fill	**tip**	**end**	**of**	**teaspoon**	**with**	**icing**	**,**	**smooth**	**it**	**off**	**along**	**edge**	**of**	**cup**	**.**
充满	提示	结尾	的	茶匙	和	糖霜	,	光滑的	它	离开	沿着	边缘	的	杯子	.

用茶匙尖端蘸取糖霜，沿着杯子边缘抹平。

[drɔː] [spuːn] ['dʒentli] [daʊn] ['oʊvər] ['gʌmdrɑːp] ; [ɔːf] [kʌmz] [wʌn] ['pet(ə)l] .

Draw	**spoon**	**gently**	**down**	**over**	**gumdrop**	**;**	**off**	**comes**	**one**	**petal**	**.**
画	勺子	轻轻地	向下	超过	软糖	;	离开	来	一	花瓣	.

用勺子轻轻向下划过软糖；一片花瓣就会脱落。

[kən'tɪnjuː] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['gʌmdrɑːp] [ɪn] [seɪm] [weɪ] .

Continue	**around**	**the**	**gumdrop**	**in**	**same**	**way**	**.**
继续	大约	这	软糖	在	相同的	方式	.

用同样的方法继续绕着软糖转一圈。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['sekənd] [roʊ] [ʌv; əv] [petlz] .

Add	**a**	**second**	**row**	**of**	**petals**	**.**
添加	一个	第二	排	的	花瓣	.

添加第二排花瓣。

[pleɪs] ['fɪnɪʃt] ['flaʊər] [ɑːn] [keɪk] .

Place	**finished**	**flower**	**on**	**cake**	**.**
地方	完成的	花	在	蛋糕	.

将做好的花放在蛋糕上。

[rɪ'muːv] ['tuːθpɪk] .

Remove	**toothpick**	**.**
消除	牙签	.

取出牙签。

[rɪ'piːt] [fɔːr; fər] ['flaʊərz] [dɪ'zaɪrd] . ['sɛvən]

Repeat	**for**	**flowers**	**desired**	**.**	**7**
重复	为了	花朵	想要的	.	7

重复以上步骤，直至用完所有需要的花朵。7

[ə; eɪ] ['keɪks] ['kraʊnɪŋ] ['glɔːri][ɪz][ɪts] ['frɔːstɪŋ]

A	**cake's**	**crowning**	**glory**	**is**	**its**	**Frosting**
一个	蛋糕的	加冕	荣耀	是	它是	糖霜

蛋糕的点睛之笔是它的糖霜。

['tʃeri] ['blɑːsəm] [keɪk]

Cherry	**Blossom**	**Cake**
樱桃	开花	蛋糕

樱花蛋糕

['tʃeri] ['blɑːsəm] [keɪk] : [juːz] ['beti] ['krɑːkɚ] ['tʃeri] [flʌf] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .

Cherry	**Blossom**	**Cake**	**:**	**Use**	**Betty**	**Crocker**	**Cherry**	**Fluff**	**Frosting**	**Mix**	**.**
樱桃	开花	蛋糕	:	使用	贝蒂	克罗克	樱桃	起毛	糖霜	混合	.

樱花蛋糕：使用贝蒂妙厨樱桃棉花糖糖霜粉。

[frɔːst] [keɪk] .

Frost	**cake**	**.**
霜	蛋糕	.

给蛋糕抹上糖霜。

[seɪv] ½ [kʌp] ['frɔːstɪŋ] ; [tɪnt] [diːpər] [pɪŋk][wɪð; wɪθ] [red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

Save	**½**	**cup**	**frosting**	**;**	**tint**	**deeper**	**pink**	**with**	**red**	**food**	**coloring**	**.**
节省	½	杯子	糖霜	;	着色	更深	粉色的	和	红色的	食物	染色	.

留出半杯糖霜；用红色食用色素调成更深的粉红色。

[hæf] - [fɪl] ['tiːspuːn] ; [wɪð; wɪθ]['sekənd] ['tiːspuːn] , [iːz] [iːtʃ] ['pet(ə)l]['ɑːntə] [keɪk] .

Half	**-**	**fill**	**teaspoon**	**;**	**with**	**second**	**teaspoon**	**,**	**ease**	**each**	**petal**	**onto**	**cake**	**.**
一半	-	充满	茶匙	;	和	第二	茶匙	,	舒适	每个	花瓣	到	蛋糕	.

用茶匙舀取半茶匙，再用另一茶匙将每一片花瓣轻轻放在蛋糕上。

['sprɪŋk(ə)l]['sɛntɚz, 'sɛnɚz][wɪð; wɪθ] ['jeloʊ] ['ʃʊgər] . [eɪt]

Sprinkle	**centers**	**with**	**yellow**	**sugar**	**.**	**8**
撒	中心	和	黄色的	糖	.	8

在中心撒上黄糖。8

[jʊr; jər] ['dekəreɪtɪŋ] [set]

Your	**Decorating**	**Set**
你的	装饰	放

您的装饰套装

['meni] ['dɪfrənt] ['dekəreɪtɪŋ] [tɪps][ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l] — [bʌt; bət] [ðiːz] ['beɪsɪk][faɪv] [wɪl] [meɪk] [ɔːl][ðə; ðɪ]

Many	**different**	**decorating**	**tips**	**are**	**available**	**—**	**but**	**these**	**basic**	**5**	**will**	**make**	**all**	**the**
许多	不同的	装饰	尖端	是	可用的	—	但	这些	基本的	5	将要	制作	全部	这

['glæmər] [keɪks] [ʃoʊn] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] .

glamor	**cakes**	**shown**	**in**	**this**	**book**	**.**
魅力	蛋糕	所示	在	这	书	.

有很多不同的装饰技巧——但这5个基本技巧就能做出本书中展示的所有华丽蛋糕。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ][set] , [sɪˈlekt] [ðiːz] [tɪps][baɪ][ðer; ðər] [ˈnʌmbərz] .

If	you	have	a	set	,	select	these	tips	by	their	numbers	.
如果	你	有	一个	放	,	选择	这些	尖端	经过	他们的	数字	.

如果您有一套耳塞套，请按编号选择这些耳塞套。

[ɔːr][juː; jʊ][kæn; kən][get] [ðɪs] [ˈbeɪsɪk][set][fɔːr; fər] $1 . - . . . [siː] [ˈdiːteɪlz][ɑːn][piː] . - .

Or	you	can	get	this	basic	set	for	$1	.	00	.	.	.	see	details	on	p	.	23	.
或者	你	能	得到	这	基本的	放	为了	$1	.	-	.	.	.	看	细节	在	p	.	-	.

或者您可以花 1 美元购买这套基本套装……详情请见第 23 页。

[fɔːr] [ˈraɪtɪŋ] [tɪp] . . . [juːst] [fɔːr; fər] [ˈraɪtɪŋ] , [ˈlætɪs] [dɪˈzaɪnz] , [ænd; ənd] [ˈʌðər] [ˈdelɪkət] [ˈpætərn] .

#	4	writing	tip	.	.	.	used	for	writing	,	lattice	designs	,	and	other	delicate	patterns	.
#	4	写作	提示	.	.	.	用过的	为了	写作	,	格子	设计	,	和	其他	精美的	图案	.

4号书写笔尖……用于书写、格子图案和其他精细图案。

- [stɑːr][tɪp] . . . [juːst] [fɔːr; fər] [ˈsmɔːlər] [ˈbɔːrdərz] , [ˈsɪmp(ə)l] [ˈflaʊərz] , [ænd; ənd][ˈfænsi] [ˈletərz] .

#	28	star	tip	.	.	.	used	for	smaller	borders	,	simple	flowers	,	and	fancy	letters	.
#	-	星星	提示	.	.	.	用过的	为了	较小的	边界	,	简单的	花朵	,	和	想要	信件	.

#28 星形笔尖……用于较小的边框、简单的花朵和花式字母。

- [ˈpet(ə)l][tɪp] . . . [meɪks] [petlz] [fɔːr; fər][ˈroʊziz][ænd; ənd] [ˈʌðər] [ˈflaʊərz] , [ˈɔːlsoʊ][flæt] [ˈrɪbənz] [ænd; ənd][ˈbɔːrdərz] .

#	104	petal	tip	.	.	.	makes	petals	for	roses	and	other	flowers	,	also	flat	ribbons	and	borders	.
#	-	花瓣	提示	.	.	.	制作	花瓣	为了	玫瑰	和	其他	花朵	,	还	平坦的	丝带	和	边界	.

#104 花瓣尖头……可制作玫瑰和其他花朵的花瓣，也可制作扁平的丝带和花边。

- [liːf] [tɪp] . . . [meɪks] [liːvz] , [lɔːŋ] [petlz] , [ˈdelɪkət] [leɪs] [ˈbɔːrdərz] , [ænd; ənd] [ˈedʒɪŋz] .

#	68	leaf	tip	.	.	.	makes	leaves	,	long	petals	,	delicate	lace	borders	,	and	edgings	.
#	-	叶子	提示	.	.	.	制作	树叶	,	长的	花瓣	,	精美的	蕾丝	边界	,	和	边缘	.

#68 叶尖……可制作叶子、长花瓣、精致的蕾丝边和边缘。

- [ˈflaʊər] [tɪp] . . . [meɪks] [ˈmeni] [ˈflaʊərz] [laɪk] [rəʊˈzets] [baɪ][ə; eɪ][ˈsɪmp(ə)l] [twɪst] [ʌv; əv][ðə; ði][koʊn] . [naɪn]

#	96	flower	tip	.	.	.	makes	many	flowers	like	rosettes	by	a	simple	twist	of	the	cone	.	9
#	-	花	提示	.	.	.	制作	许多	花朵	喜欢	玫瑰花结	经过	一个	简单的	捻	的	这	锥体	.	9

96号花嘴……只需轻轻旋转锥形部分，就能做出许多类似玫瑰花结的花朵。

[ˈbeti] [ˈkrɑːkɚ] [ˈflʌfi] [waɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] [mɪks]

Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合

贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉

[meɪks] [ə; eɪ][ˈwʌndərf(ə)l][kɑːnt] - [feɪl] [ˈdekəreɪtər] [ˈaɪsɪŋ]

makes	a	wonderful	can't	-	fail	Decorator	Icing
制作	一个	精彩的	不能	-	失败	装饰器	糖霜

制作出绝佳的、绝对不会失败的装饰糖霜

[noʊ] [niːd] [tuː; tə] [meɪk] [ʌp][ə; eɪ][ˈspeʃ(ə)l] [ˈseprət] [bætʃ] [ʌv; əv][ˈaɪsɪŋ][tuː; tə] [ˈdekəreɪt] [jʊr; jər] [keɪk] !

No	need	to	make	up	a	special	separate	batch	of	icing	to	decorate	your	cake	!
不	需要	到	制作	向上	一个	特别的	分离	批	的	糖霜	到	装饰	你的	蛋糕	!

无需单独制作一份糖霜来装饰蛋糕！

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [meɪks] [ˈplenti] [tuː; tə][frɔːst][jʊr; jər] [keɪk] [ænd; ənd] [ˈdekəreɪt] [ˌaɪ ˈtiː] , [tuː] :

One	package	makes	plenty	to	frost	your	cake	and	decorate	it	,	too	:
一	包裹	制作	很多	到	霜	你的	蛋糕	和	装饰	它	,	也	:

一包就足够用来给蛋糕抹面和装饰了：

[tuː; tə][wʌn][kʌp] [prɪ'perd] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] . . .

To	1	cup	prepared	Fluffy	White	Frosting	.	.	.
到	1	杯子	准备	蓬松的	白色的	糖霜	.	.	.

将1杯准备好的蓬松白糖霜.....

[blend] [ɪn][wʌn][tuː; tə] 1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ([ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm]

Blend	in	1	to	1½	cups	sifted	confectioners	'	sugar	(	add	a	little	at	a	time
混合	在	1	到	1½	杯子	筛过的	糖果商	-	糖	(	添加	一个	小的	在	一个	时间

[ʌn'tɪl] ['frɔːstɪŋ] [ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ɪts] [ʃeɪp]) . . . .

until	frosting	is	stiff	enough	to	hold	its	shape	)	.	.	.	.
直到	糖霜	是	僵硬的	足够的	到	抓住	它是	形状	)	.	.	.	.

加入 1 至 1.5 杯过筛的糖粉（一点一点地加，直到糖霜足够硬挺，可以保持形状）.....

[blend] [ɪn][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Blend	in	1	tbsp	.
混合	在	1	汤匙	.

加入 1 汤匙。

[sɔːft] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .

soft	butter	and	a	dash	of	salt	.
柔软的	黄油	和	一个	短跑	的	盐	.

软化的黄油和少许盐。

[noʊt] : [ɪn'kriːs] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [wen] ['juːzɪŋ] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn][kʌp] ['frɔːstɪŋ] .

Note	:	Increase	sugar	and	butter	when	using	more	than	1	cup	frosting	.
笔记	:	增加	糖	和	黄油	什么时候	使用	更多的	比	1	杯子	糖霜	.

注意：如果使用超过 1 杯糖霜，请增加糖和黄油的用量。

[ɪz][ˌaɪ 'tiː] [θɪk] [ɪ'nʌf] ?

Is	it	thick	enough	?
是	它	厚的	足够的	?

它够厚吗?

[ɪz][ˌaɪ 'tiː] [θɪn] [ɪ'nʌf] ?

Is	it	thin	enough	?
是	它	薄的	足够的	?

它够薄吗?

[traɪ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði][tɪp][juː; jʊ][plæn][tuː; tə][juːz] .

Try	a	little	with	the	tip	you	plan	to	use	.
尝试	一个	小的	和	这	提示	你	计划	到	使用	.

先用你打算用的笔尖试写一点点。

[ɪf] [tuː] [θɪn] , [blend][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

If	too	thin	,	blend	in	a	little	more	confectioners	'	sugar	.
如果	也	薄的	,	混合	在	一个	小的	更多的	糖果商	-	糖	.

如果太稀，可以再加入一些糖粉拌匀。

[ɪf] [tuː] [θɪk] , [blend][ɪn][ə; eɪ][drɑːp][ɔːr] [tuː] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

If	too	thick	,	blend	in	a	drop	or	two	of	water	.
如果	也	厚的	,	混合	在	一个	降低	或者	二	的	水	.

如果太稠，可以加一两滴水搅拌均匀。

[haʊ] [tuː; tə][juːz][jʊr; jər] [koʊn]

HOW	TO	USE	YOUR	CONE
如何	到	使用	你的	锥体

如何使用您的锥形物

[wʌn][fɪt][tɪp] ['taɪtli] ['ɪntuː][koʊn][wɪð; wɪθ][wʌn]['fɪŋgər] .

1	Fit	tip	tightly	into	cone	with	one	finger	.
1	合身	提示	紧紧	进入	锥体	和	一	手指	.

1. 用一根手指将尖端紧紧地塞入锥体中。

[fɪl] [ə'baʊt] [hæf] [fʊl] .
Fill about half full .
充满 关于 一半 满的 .

装至半满。

[foʊld][tɑːp][tuː; tə] [kiːp] ['aɪsɪŋ][ɪn] .
Fold top to keep icing in .
折叠 顶部 到 保持 糖霜 在 .

将顶部折叠起来，防止糖霜溢出。

[ˌtuː'tuː][hoʊld] [nɪr] [tɑːp][ʌv; əv][koʊn] .
2 Hold near top of cone .
2 抓住 靠近 顶部 的 锥体 .

2. 握住圆锥顶部附近。

[juːz] ['ʌðər] [hænd][tuː; tə] [gaɪd] [tɪp] .
Use other hand to guide tip .
使用 其他 手 到 指导 提示 .

用另一只手引导笔尖。

[fɔːr; fər][moʊst][wɜːrk] , [hoʊld][koʊn][æt; ət] 45° ['æŋg(ə)l] .
For most work , hold cone at 45° angle .
为了 最多 工作 , 抓住 锥体 在 45° 角度 .

大多数情况下，将锥体保持在 45° 角。

[θriː][fɔːr; fər][drɑːp] ['flaʊərz] [ænd; ənd] [rəʊ'zets] , [hoʊld][koʊn] [streɪt] [ʌp][ænd; ənd] [daʊn] .
3 For drop flowers and rosettes , hold cone straight up and down .
3 为了 降低 花朵 和 玫瑰花结 , 抓住 锥体 直的 向上 和 向下 .

3 对于垂坠花朵和玫瑰花结，将圆锥体垂直上下握住。

[pres] [aʊt] ['aɪsɪŋ] , [twɪst] [koʊn] , [ænd; ənd] [rɪ'liːs] . -
Press out icing , twist cone , and release . 10
按 出去 糖霜 , 捻 锥体 , 和 发布 . -

挤出糖霜，扭转蛋筒，然后松开。10

[traɪ] [aʊt] [jʊr; jər] ['dekəreɪtər] [set] [wɪð; wɪθ] ['aʊər; ɑːr]
Try out your decorator set with our
尝试 出去 你的 装饰器 放 和 我们的

试试我们的装饰套装

[krɔːs] - [stɪtʃ] [keɪk]
CROSS - STITCH CAKE
叉 - 缝 蛋糕

十字绣蛋糕

[hɪr] [ɪz][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] - [tuː; tə] - [stɑːrt][wɪð; wɪθ] [keɪk] [ðæt] [lets] [juː; jʊ][hæv; həv][fʌn] ['traɪɪŋ] [aʊt] [ɔːl]
Here is a simple - to - start with cake that lets you have fun trying out all
这里 是 一个 简单的 - 到 - 开始 和 蛋糕 那 让我们 你 有 乐趣 尝试 出去 全部
[ðə; ði]['dekəreɪtər] [tɪps] .
the decorator tips .
这 装饰器 尖端 .

这是一个简单易学的蛋糕教程，让你可以尽情尝试各种装饰技巧。

[tɪp] : [hæv; həv][æn; ən] [ɪn'vɜːrtɪd] [keɪk] [pæn]['hændi] , [tuː; tə][traɪ][ə; eɪ] [fjuː] ['præktɪs] [stroʊks] [ɑːn][ðə; ði]
Tip : have an inverted cake pan handy , to try a few practice strokes on the
提示 : 有 一个 倒 蛋糕 平底锅 便利 , 到 尝试 一个 很少 实践 笔画 在 这
[bæk] .
back .
后退 .

小贴士：准备一个倒扣的蛋糕模具，在背面练习一下。

['æftərwərdz] , [ju:; jʊ][kæn; kən] [skreɪp] [ðə; ði] ['frɔ:stɪŋ] [ɔ:f][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'ti:] [bæk] [ɪn]

Afterwards	**,**	**you**	**can**	**scrape**	**the**	**frosting**	**off**	**the**	**pan**	**and**	**put**	**it**	**back**	**in**
然后	,	你	能	刮	这	糖霜	离开	这	平底锅	和	放	它	后退	在

[jʊr; jər][koʊn] .

your	**cone**	**.**
你的	锥体	.

之后，你可以把糖霜从烤盘上刮下来，放回蛋筒里。

[lets] [get] ['stɑ:rtɪd] !

Let's	**get**	**started**	**!**
我们来吧	得到	开始	!

我们开始吧!

[beɪk] [keɪk] [ɪn] 15½×10½×1 - [pæn][æt; ət] 350° ([mɑ:d] . ['ʌv(ə)n]) [fɔ:r; fər] - [mɪn] . [ju:z][wʌn][ˌpi:'keɪ'dʒi:]

Bake	**cake**	**in**	**15½×10½×1**	**'**	**pan**	**at**	**350°**	**(**	**mod**	**.**	**oven**	**)**	**for**	**25**	**min**	**.**	**Use**	**1**	**pkg**
烤	蛋糕	在	15½×10½×1	-	平底锅	在	350°	(	模组	.	烤箱	)	为了	-	最小	.	使用	1	包装

.

:

.

在 350°（中温烤箱）下，用 15½×10½×1 英寸的烤盘烘烤蛋糕 25 分钟。使用 1 包。

['beti] ['krɑ:kɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks]

Betty	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**Mix**
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合

贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉

[tu:; tə][frɔ:st] [keɪk] ; [seɪv] 1½ [kʌps][fɔ:r; fər]['dekəreɪtər]['aɪsɪŋ] ([pi:] . [naɪn]) .

to	**frost**	**cake**	**;**	**save**	**1½**	**cups**	**for**	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**.**
到	霜	蛋糕	;	节省	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

给蛋糕抹糖霜；留出 1½ 杯作为装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] ½ [kʌp]['aɪsɪŋ] [peɪl] [gri:n] .

Tint	**½**	**cup**	**icing**	**pale**	**green**	**.**
着色	½	杯子	糖霜	苍白	绿色的	.

将半杯糖霜染成浅绿色。

[meɪk] ['eɪˌbi:ˌsi:z][ænd; ənd] [krɔ:s] - [stɪtʃ] [trɪm]['ju:zɪŋ] # - [stɑ:r][tɪp] .

Make	**ABC's**	**and**	**cross**	**-**	**stitch**	**trim**	**using**	**#**	**28**	**star**	**tip**	**.**
制作	ABC的	和	叉	-	缝	修剪	使用	#	-	星星	提示	.

使用 28 号星形针尖制作 ABC 字母和十字绣花边。

[ju:z] # [fɔ:r] ['raɪtɪŋ] [tɪp][fɔ:r; fər] ['sɪgnətʃər] [ænd; ənd] [deɪt] .

Use	**#**	**4**	**writing**	**tip**	**for**	**signature**	**and**	**date**	**.**
使用	#	4	写作	提示	为了	签名	和	日期	.

签名和日期请使用4号笔尖。

[meɪk] [ə; eɪ] [fju:] ['flaʊər] [stemz] [ɪn]['kɔ:rnərz] .

Make	**a**	**few**	**flower**	**stems**	**in**	**corners**	**.**
制作	一个	很少	花	茎	在	角落	.

在角落里插上几枝花茎。

[ˌeɪ di: 'di:] [li:vz] [wɪð; wɪθ] # - [li:f] [tɪp] .

Add	**leaves**	**with**	**#**	**68**	**leaf**	**tip**	**.**
添加	树叶	和	#	-	叶子	提示	.

添加带有 #68 叶尖的叶子。

[tɪnt] ½ [kʌp]['aɪsɪŋ][pɪŋk] .

Tint	**½**	**cup**	**icing**	**pink**	**.**
着色	½	杯子	糖霜	粉色的	.

将半杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] ['roʊziz] , ['pænziz] , [swiːt] ['piːz] ['juːzɪŋ] # - ['pet(ə)l][tɪp] ([siː] [bɪ'loʊ] [ænd; ənd][nekst][peɪdʒ]) .

Make	**roses**	**,**	**pansies**	**,**	**sweet**	**peas**	**using**	**#**	**104**	**petal**	**tip**	**(**	**see**	**below**	**and**	**next**	**page**	**)**	**.**
制作	玫瑰	,	三色堇	,	甜的	豌豆	使用	#	-	花瓣	提示	(	看	以下	和	下一个	页	)	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作玫瑰、三色堇、香豌豆（见下文和下一页）。

[tɪnt] ½ [kʌp]['aɪsɪŋ] ['jeloʊ] .

Tint	**½**	**cup**	**icing**	**yellow**	**.**
着色	½	杯子	糖霜	黄色的	.

将半杯糖霜染成黄色。

[meɪk] [rəʊ'zets] [wɪð; wɪθ] # - ['flaʊər] [tɪp] .

Make	**rosettes**	**with**	**#**	**96**	**flower**	**tip**	**.**
制作	玫瑰花结	和	#	-	花	提示	.

用96号花嘴制作玫瑰花结。

[juːz] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp][fɔːr; fər] ['flaʊər] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] .

Use	**#**	**4**	**writing**	**tip**	**for**	**flower**	**centers**	**.**
使用	#	4	写作	提示	为了	花	中心	.

使用4号笔尖书写花心。

[tuː; tə] [meɪk] ['roʊziz] :

TO	**MAKE**	**ROSES**	**:**
到	制作	玫瑰	:

制作玫瑰花：

[wʌn][juːz] # - ['pet(ə)l][tɪp][ænd; ənd] ['flaʊər] [neɪl] .

1	**Use**	**#**	**104**	**petal**	**tip**	**and**	**flower**	**nail**	**.**
1	使用	#	-	花瓣	提示	和	花	指甲	.

1 使用 #104 花瓣形指甲油和花朵形指甲油。

[hoʊld][koʊn][wɪð; wɪθ] ['næroʊ] ['oʊpənɪŋ][ʌv; əv][tɪp] ['ɔːlweɪz] [ʌp] .

Hold	**cone**	**with**	**narrow**	**opening**	**of**	**tip**	**always**	**up**	**.**
抓住	锥体	和	狭窄的	开幕	的	提示	总是	向上	.

握住圆锥体，始终保持尖端开口朝上。

['tɜːrnɪŋ] ['klɑːkwaɪz] , [meɪk] ['taɪni]['sɜːrk(ə)l][fɔːr; fər] ['sentər] [ʌv; əv][roʊz] .

Turning	**clockwise**	**,**	**make**	**tiny**	**circle**	**for**	**center**	**of**	**rose**	**.**
转弯	顺时针方向	,	制作	微小的	圆圈	为了	中心	的	玫瑰	.

顺时针旋转，画一个小圆圈作为玫瑰花的中心。

[ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːrm][fɜːrst]['pet(ə)l] , [meɪk] ['stændɪŋ] [hæf]['sɜːrk(ə)l][tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv] ['sentər] .

2	**To**	**form**	**first**	**petal**	**,**	**make**	**standing**	**half**	**circle**	**to**	**one**	**side**	**of**	**center**	**.**
2	到	形式	第一的	花瓣	,	制作	常设	一半	圆圈	到	一	边	的	中心	.

2. 要形成第一片花瓣，在中心的一侧画一个直立的半圆。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [mɔːr] [petlz] , ['fɔːmiŋ] ['traɪæŋg(ə)l] .

Add	**two**	**more**	**petals**	**,**	**forming**	**triangle**	**.**
添加	二	更多的	花瓣	,	成型	三角形	.

再加两片花瓣，形成三角形。

[ˌeɪ diː 'diː] [petlz] , [ˌoʊvər'læpɪŋ] .

Add	**petals**	**,**	**overlapping**	**.**
添加	花瓣	,	重叠	.

添加花瓣，使其相互重叠。

[θriː] [rɪ'muːv] [roʊz][frʌm; frəm][neɪl][wɪð; wɪθ] ['kɪtʃɪn] [ʃɪrz] . . . [kʌt]['ɔːlmoʊst] [θruː] [beɪs] [ʌv; əv]

3	**Remove**	**rose**	**from**	**nail**	**with**	**kitchen**	**shears**	**.**	**.**	**.**	**cut**	**almost**	**through**	**base**	**of**
3	消除	玫瑰	从	指甲	和	厨房	剪	.	.	.	切	几乎	通过	根据	的

[roʊz] ,

rose	**,**
玫瑰	,

3. 用厨房剪刀将玫瑰花从钉子上剪下来……几乎剪断玫瑰花的根部，

[pleɪs] [ɑːn] [keɪk] , [kʌt] [kəm'pliːtli] [θruː] , [iːz] [roʊz] [ɔːf] . -

place	**on**	**cake**	**,**	**cut**	**completely**	**through**	**,**	**ease**	**rose**	**off**	**.**	**11**
地方	在	蛋糕	,	切	完全地	通过	,	舒适	玫瑰	离开	.	-

将玫瑰花放在蛋糕上，完全切开，轻轻取下。11

[ə; eɪ] ['pɜːrfɪkt] [keɪk] [dɪ'zɜːrvz] [ə; eɪ] ['pɜːrfɪkt] ['frɔːstɪŋ]

A	**perfect**	**cake**	**deserves**	**a**	**perfect**	**Frosting**
一个	完美的	蛋糕	值得	一个	完美的	糖霜

完美的蛋糕需要完美的糖霜。

['pænziz] : [juːz] # - ['pet(ə)l] [tɪp] .

Pansies	**:**	**Use**	**#**	**104**	**petal**	**tip**	**.**
三色堇	:	使用	#	-	花瓣	提示	.

三色堇：使用 104 号花瓣裱花嘴。

[hoʊld] [koʊn] [wɪð; wɪθ] [waɪd] [end] [ʌv; əv] [tɪp] [ɑːn] [keɪk] .

Hold	**cone**	**with**	**wide**	**end**	**of**	**tip**	**on**	**cake**	**.**
抓住	锥体	和	宽的	结尾	的	提示	在	蛋糕	.

将甜筒宽的一端放在蛋糕上。

[meɪk] [ˌtuː'tuː] [flæt] [petlz] , [saɪd] [baɪ] [saɪd] .

Make	**2**	**flat**	**petals**	**,**	**side**	**by**	**side**	**.**
制作	2	平坦的	花瓣	,	边	经过	边	.

制作两个并排的扁平花瓣。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['smɔːlər] [petlz] ['oʊvər] ['lɑːrdʒər] [petlz] .

Add	**two**	**smaller**	**petals**	**over**	**larger**	**petals**	**.**
添加	二	较小的	花瓣	超过	更大的	花瓣	.

在较大的花瓣上再添加两片较小的花瓣。

[kə'nekt] [wɪð; wɪθ] [wʌn] ['lɑːrdʒər] ['pet(ə)l] .

Connect	**with**	**1**	**larger**	**petal**	**.**
连接	和	1	更大的	花瓣	.

与 1 片较大的花瓣连接。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sentər] .

Add	**center**	**.**
添加	中心	.

添加中心点。

[swiːt] ['piːz] : [juːz] # - ['pet(ə)l] [tɪp] .

Sweet	**Peas**	**:**	**Use**	**#**	**104**	**petal**	**tip**	**.**
甜的	豌豆	:	使用	#	-	花瓣	提示	.

香豌豆：使用 104 号花瓣尖端。

[hoʊld] [koʊn] [æt; ət] 30° ['æŋg(ə)l] .

Hold	**cone**	**at**	**30°**	**angle**	**.**
抓住	锥体	在	30°	角度	.

将圆锥体保持在30°角。

[meɪk] [wʌn] [kɜːrvd] ['ʌpraɪt] ['pet(ə)l] .

Make	**one**	**curved**	**upright**	**petal**	**.**
制作	一	弯曲	直立	花瓣	.

制作一片弯曲直立的花瓣。

[rɪ'piːt] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] , ['meɪkɪŋ] [petlz] ['slaɪtli] ['flætər] . -

Repeat	**on**	**each**	**side**	**,**	**making**	**petals**	**slightly**	**flatter**	**.**	**12**
重复	在	每个	边	,	制作	花瓣	轻微地	奉承	.	-

两侧重复上述步骤，使花瓣略微扁平。12

[fɔːr] [kwɪk] [ænd; ənd] ['iːzi] [keɪks] — ['pɑːrti] ['prɪti] !

4	**quick**	**and**	**easy**	**cakes**	**—**	**party**	**pretty**	**!**
4	快的	和	简单的	蛋糕	—	派对	漂亮的	!

4 款简单快捷的蛋糕——派对必备！

[fər'get] - [ˌem 'i:] - [nɑ:t] [keɪk]
Forget - Me - Not Cake
忘记 - 我 - 不是 蛋糕

勿忘我蛋糕

[wʌn] [frɔ:st] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['beti] ['krɑ:kɚ] ['tʃeri] [flʌf] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] ,
1 Frost cake with Betty Crocker Cherry Fluff Frosting Mix ,
1 霜 蛋糕 和 贝蒂 克罗克 樱桃 起毛 糖霜 混合 ,

1. 用贝蒂妙厨樱桃棉花糖糖霜粉给蛋糕抹上糖霜，

['seɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔ:r; fər] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([pi:] . [naɪn]) [bɪ'fɔ:r] ['ædɪŋ] ['tʃeri:z] .
saving 1 cup for Decorator Icing (p . 9) before adding cherries .
保存 1 杯子 为了 装饰器 糖霜 (p . 9) 前 添加 樱桃 .

在加入樱桃之前，留出 1 杯糖霜作为装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtu:'tu:] [tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [laɪt] [blu:] .
2 Tint ½ cup icing light blue .
2 着色 ½ 杯子 糖霜 光 蓝色的 .

2. 将半杯糖霜染成浅蓝色。

[meɪk] [fər'get] - [ˌem 'i:] - ['nɑ:ts] ['ju:zɪŋ] # - ['pet(ə)l] [tɪp] .
Make forget - me - nots using # 104 petal tip .
制作 忘记 - 我 - 不 使用 # - 花瓣 提示 .

使用 104 号花瓣裱花嘴制作勿忘我。

[hoʊld] [koʊn] [wɪð; wɪθ] [waɪd] [end] [ʌv; əv] [tɪp] [ɑ:n] [keɪk] .
Hold cone with wide end of tip on cake .
抓住 锥体 和 宽的 结尾 的 提示 在 蛋糕 .

将甜筒宽的一端放在蛋糕上。

[meɪk] ['pet(ə)l] .
Make petal .
制作 花瓣 .

制作花瓣。

[rɪ'pi:t] , [ˌoʊvər'læpɪŋ] [petlz] .
Repeat , overlapping petals .
重复 , 重叠 花瓣 .

重复，花瓣重叠。

[θri:] [tɪnt] [wʌn] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
3 Tint 1 tbsp .
3 着色 1 汤匙 .

3 色料 1 汤匙

['aɪsɪŋ] ['jeloʊ] ; [meɪk] [fər'get] - [ˌem 'i:] - [nɑ:t] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] [wɪð; wɪθ] # [fɔ:r] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
icing yellow ; make forget - me - not centers with # 4 writing tip .
糖霜 黄色的 ; 制作 忘记 - 我 - 不是 中心 和 # 4 写作 提示 .

用糖霜黄色；用 4 号裱花嘴制作勿忘我花心。

[fɔ:r] [tɪnt] [rest] [ʌv; əv] ['aɪsɪŋ] [laɪt] [gri:n] .
4 Tint rest of icing light green .
4 着色 休息 的 糖霜 光 绿色的 .

4. 将剩余的糖霜染成浅绿色。

[meɪk] [stemz] ['ju:zɪŋ] # [fɔ:r] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
Make stems using # 4 writing tip .
制作 茎 使用 # 4 写作 提示 .

使用 4 号书写笔尖制作茎干。

[meɪk] [li:vz] ['ju:zɪŋ] # - [li:f] [tɪp] .
Make leaves using # 68 leaf tip .
制作 树叶 使用 # - 叶子 提示 .

使用68号叶尖制作叶子。

[ˌoʊvərˈlæp] [liːvz] [fɔːr; fər][ˈbɔːrdər] .

Overlap	leaves	for	border	.
重叠	树叶	为了	边界	.

重叠的叶子作为边界。

[ˈtrelɪs] [keɪk]

Trellis	Cake
棚架	蛋糕

格子蛋糕

[wʌn][juːz] [ˈbeti] [ˈkrɑːkɚ] [ˈflʌfi] [waɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] [mɪks] , [ˈseɪvɪŋ] 1½ [kʌps][fɔːr; fər][ˈdekəreɪtər] [ˈaɪsɪŋ] (
[piː] . [naɪn]) .

1	Use	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	,	saving	1½	cups	for	Decorator	Icing	(
1	使用	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,	保存	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(

p	.	9	)	.
p	.	9	)	.

使用 Betty Crocker 蓬松白糖霜粉，留出 1½ 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] [rest] [peɪl] [griːn] [ænd; ənd][frɔːst] [keɪk] .

Tint	rest	pale	green	and	frost	cake	.
着色	休息	苍白	绿色的	和	霜	蛋糕	.

将剩余部分染成浅绿色，并给蛋糕抹上糖霜。

[ˌtuːˈtuː] [meɪk] [ˈtrelɪs] [ˈjuːzɪŋ][wʌn][kʌp][ˈaɪsɪŋ][ænd; ənd] # [fɔːr] [ˈraɪtɪŋ] [tɪp] .

2	Make	trellis	using	1	cup	icing	and	#	4	writing	tip	.
2	制作	棚架	使用	1	杯子	糖霜	和	#	4	写作	提示	.

2. 用 1 杯糖霜和 4 号裱花嘴制作格子图案。

[meɪk] [ˈpærəlel][ˈroʊz; ˈraʊz][əˈbaʊt] ¼ - [əˈpɑːrt] .

Make	parallel	rows	about	¼	-	apart	.
制作	平行线	行	关于	¼	-	除	.

画出间距约 ¼ 英寸的平行行。

[rɪˈpiːt] [æt; ət] [raɪt] [ˈæŋglz] [fɔːr; fər] [ˈtrelɪs] [ɪˈfekt] .

Repeat	at	right	angles	for	trellis	effect	.
重复	在	正确的	角度	为了	棚架	影响	.

以直角重复上述步骤，形成格子状效果。

[θriː] [tɪnt] [hæf][ʌv; əv][ˈaɪsɪŋ] [griːn] .

3	Tint	half	of	icing	green	.
3	着色	一半	的	糖霜	绿色的	.

3. 将一半糖霜染成绿色。

[meɪk] [riːθ] [ʌv; əv] [liːvz] [ɔːl][ðə; ði] [wei] [əˈraʊnd][ðə; ði] [ˈtrelɪs] [ˈjuːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp] .

Make	wreath	of	leaves	all	the	way	around	the	trellis	using	#	68	leaf	tip	.
制作	花圈	的	树叶	全部	这	方式	大约	这	棚架	使用	#	-	叶子	提示	.

使用 68 号叶尖在棚架周围制作一圈树叶花环。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ʌv; əv][ˈaɪsɪŋ] [ˈjeloʊ] .

4	Tint	rest	of	icing	yellow	.
4	着色	休息	的	糖霜	黄色的	.

4. 将剩余的糖霜染成黄色。

[meɪk] [smɔːl] [ˈjeloʊ] [ˈroʊziz] ([piː] . -) .

Make	small	yellow	roses	(	p	.	10	)	.
制作	小的	黄色的	玫瑰	(	p	.	-	)	.

制作小黄玫瑰（第 10 页）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [griːn] [liːvz] [wɪð; wɪθ] # - [liːf] [tɪp][ænd; ənd] [stemz] [wɪð; wɪθ] # [fɔːr] [ˈraɪtɪŋ] [tɪp] . -

Add	green	leaves	with	#	68	leaf	tip	and	stems	with	#	4	writing	tip	.	13
添加	绿色的	树叶	和	#	-	叶子	提示	和	茎	和	#	4	写作	提示	.	-

用68号叶尖笔添加绿叶，用4号书写笔尖添加茎。13

['deɪzi] ['frɔːstɪŋ]
Daisy Frosting
雏菊 糖霜

雏菊糖霜

[beɪk] [ə; eɪ] - ['lʌvˌlaɪt] [keɪk] [fɔːr; fər] [ðiːz] [geɪ] ['frɔːstɪŋ] ['deɪziz] .
Bake a Softasilk Lovelight Cake for these gay frosting daisies .
烤 一个 - 爱之光 蛋糕 为了 这些 同性恋 糖霜 雏菊 .

为这些可爱的小雏菊烤一个 Softasilk Lovelight 蛋糕吧。

[wʌn] [juːz] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] , ['seɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔːr; fər] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] (
1 Use Betty Crocker Fluffy White Frosting Mix , saving 1 cup for Decorator Icing (
1 使用 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 , 保存 1 杯子 为了 装饰器 糖霜 (
[piː] . [naɪn]) .
p . 9) .
p . 9) .

1 使用 Betty Crocker 蓬松白糖霜粉，留出 1 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] [rest] [peɪl] ['jeloʊ] [ænd; ənd] [frɔːst] [keɪk] .
Tint rest pale yellow and frost cake .
着色 休息 苍白 黄色的 和 霜 蛋糕 .

将剩余部分染成淡黄色，并给蛋糕抹上糖霜。

[ˌtuː'tuː] [juːz] [ɔːl] [bʌt; bət] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['prɪti] [waɪt] ['deɪziz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['bɔːrdər]
2 Use all but ¼ cup icing to make pretty white daisies around the border
2 使用 全部 但 ¼ 杯子 糖霜 到 制作 漂亮的 白色的 雏菊 大约 这 边界
[ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [keɪk] .
and sides of cake .
和 侧面 的 蛋糕 .

2. 用除 1/4 杯以外的所有糖霜在蛋糕的边缘和侧面画出漂亮的白色雏菊。

[juːz] # - [stɑːr] [tɪp] .
Use # 28 star tip .
使用 # - 星星 提示 .

使用28号星形笔尖。

[θriː] [tɪnt] [pɑːrt] [ʌv; əv] ['aɪsɪŋ] [laɪt] [griːn] .
3 Tint part of icing light green .
3 着色 部分 的 糖霜 光 绿色的 .

3. 将部分糖霜染成浅绿色。

[meɪk] [liːvz] , ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp] .
Make leaves , using # 68 leaf tip .
制作 树叶 , 使用 # - 叶子 提示 .

使用 #68 叶尖制作叶子。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ʌv; əv] ['aɪsɪŋ] ['jeloʊ] .
4 Tint rest of icing yellow .
4 着色 休息 的 糖霜 黄色的 .

4. 将剩余的糖霜染成黄色。

[meɪk] ['deɪzi] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] [wɪð; wɪθ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
Make daisy centers with # 4 writing tip .
制作 雏菊 中心 和 # 4 写作 提示 .

用4号笔尖制作雏菊图案中心。

[gɪft] [ræpt] [keɪk]
Gift Wrapped Cake
礼物 包装 蛋糕

礼品包装蛋糕

[wʌn] [beɪk] [keɪk] [ɪn] ['ɑːblɔːŋ] [pæn] , 13×9½×2 - . [kʌt] [ɪn] [hæf] ['krɔːswaɪz] ; [splɪt] [iːtʃ] [hæf] [ɪn] [ˌtuː'tuː]

1	Bake	cake	in	oblong	pan	,	13×9½×2	'	.	Cut	in	half	crosswise	;	split	each	half	in	2
1	烤	蛋糕	在	长方形	平底锅	,	13×9½×2	-	.	切	在	一半	横向	;	分裂	每个	一半	在	2

['leər] .

layers	.
层	.

1. 在长方形烤盘（13×9½×2英寸）中烤蛋糕。横向切成两半；将每一半切成2层。

[spred] ['feɪvərɪt] ['fɪlɪŋ] [bɪ'twiːn] .

Spread	favorite	filling	between	.
传播	最喜欢的	填充	之间	.

在中间涂抹你喜欢的馅料。

[juːz] [wʌn] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Use	1	pkg	.
使用	1	包装	.

使用 1 包。

['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] .

Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	.
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	.

贝蒂妙厨蓬松白糖霜。

[mɪks] [tuː; tə] [frɔːst] [keɪk] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔːr; fər] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

Mix	to	frost	cake	,	saving	1½	cups	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
混合	到	霜	蛋糕	,	保存	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

将混合物用于装饰蛋糕，留出 1½ 杯作为装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] ½ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

2	Tint	½	cup	icing	pink	.
2	着色	½	杯子	糖霜	粉色的	.

2. 将半杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] ['rɪbən] [ænd; ənd] [baʊ; boʊ] , ['juːzɪŋ] # - ['pet(ə)l] [tɪp] .

Make	ribbon	and	bow	,	using	#	104	petal	tip	.
制作	丝带	和	弓	,	使用	#	-	花瓣	提示	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作丝带和蝴蝶结。

[θriː] [tɪnt] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [griːn] .

3	Tint	¼	cup	icing	green	.
3	着色	¼	杯子	糖霜	绿色的	.

3. 将 ¼ 杯糖霜染成绿色。

[meɪk] [stemz] [wɪð; wɪθ] # [fɔːr] [tɪp] ; [liːvz] [wɪð; wɪθ] # - [liːf] [tɪp] .

Make	stems	with	#	4	tip	;	leaves	with	#	68	leaf	tip	.
制作	茎	和	#	4	提示	;	树叶	和	#	-	叶子	提示	.

茎用 4 号尖端制作；叶子用 68 号叶尖制作。

[fɔːr] [juːz] ½ [kʌp] [waɪt] ['aɪsɪŋ] [fɔːr; fər] ['blɔsəmz] [wɪð; wɪθ] # - ; [juːz] # [fɔːr] [fɔːr; fər] ['liliz] - [ʌv; əv] - [ðə; ðɪ] - ['væli] .

4	Use	½	cup	white	icing	for	blossoms	with	#	104	;	use	#	4	for	lilies	-	of	-	the	-	valley	.
4	使用	½	杯子	白色的	糖霜	为了	花朵	和	#	-	;	使用	#	4	为了	百合花	-	的	-	这	-	谷	.

4. 用 104 号糖霜制作花朵时，使用 ½ 杯白色糖霜；用 4 号糖霜制作铃兰时，使用 ½ 杯白色糖霜。

[faɪv] [tɪnt] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] ['jeloʊ] .

5	Tint	¼	cup	icing	yellow	.
5	着色	¼	杯子	糖霜	黄色的	.

5. 将 ¼ 杯糖霜黄调成 5 色。

[meɪk] [rəʊˈzets] [wɪð; wɪθ] # - [tɪp] . -
Make **rosettes** **with** **#** **96** **tip** **.** **14**
制作 玫瑰花结 和 # - 提示 . -

用96号裱花嘴制作玫瑰花结。14

[ə; eɪ] [keɪk] [wɪˈðaʊt] [ˈfrɔːstɪŋ] [ɪz] [laɪk] [ə; eɪ] [ˈbɜːrθdeɪ] [wɪˈðaʊt] [ə; eɪ] [keɪk] !
A **cake** **without** **Frosting** **is** **like** **a** **birthday** **without** **a** **cake** **!**
一个 蛋糕 没有 糖霜 是 喜欢 一个 生日 没有 一个 蛋糕 !

没有糖霜的蛋糕就像没有蛋糕的生日一样!

[ˈbɜːrθdeɪ] [keɪks]
Birthday **Cakes**
生日 蛋糕

生日蛋糕

[ˈbɜːrθdeɪ] [ˈbukeiz]
Birthday **Bouquets**
生日 花束

生日花束

[wʌn] [frɔːst] - [tuː; tə] - [ˈkʌpkeɪks] [wɪð; wɪθ] [ˈbeti] [ˈkrɑːkɚ] [ˈflʌfi] [waɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] [mɪks] ,
1 **Frost** **12** **to** **18** **cupcakes** **with** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **,**
1 霜 - 到 - 纸杯蛋糕 和 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 ,

1. 用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给12到18个纸杯蛋糕抹上糖霜，

[ˈseɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔːr; fər] [ˈdekəreɪtər] [ˈaɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .
saving **1½** **cups** **for** **Decorator** **Icing** **(** **p** **.** **9** **)** **.**
保存 1½ 杯子 为了 装饰器 糖霜 (p . 9) .

留出 1.5 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuːˈtuː] [tɪnt] ½ [kʌp] [ˈaɪsɪŋ] [pɪŋk] .
2 **Tint** **½** **cup** **icing** **pink** **.**
2 着色 ½ 杯子 糖霜 粉色的 .

2. 将半杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] [roʊz] ([piː] . -) [ɪn] [ˈsentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ˈkʌpkeɪk] .
Make **rose** **(** **p** **.** **10** **)** **in** **center** **of** **each** **cupcake** **.**
制作 玫瑰 (p . -) 在 中心 的 每个 纸杯蛋糕 .

在每个纸杯蛋糕的中心画上玫瑰花（第 10 页）。

[θriː] [tɪnt] ⅓ [kʌp] [ˈaɪsɪŋ] [laɪt] [bluː] .
3 **Tint** **⅓** **cup** **icing** **light** **blue** **.**
3 着色 ⅓ 杯子 糖霜 光 蓝色的 .

3. 将 1/3 杯糖霜染成浅蓝色。

[meɪk] [rəʊˈzets] [wɪð; wɪθ] # - [ˈflaʊər] [tɪp] .
Make **rosettes** **with** **#** **96** **flower** **tip** **.**
制作 玫瑰花结 和 # - 花 提示 .

用96号花嘴制作玫瑰花结。

[fɔːr] [tɪnt] [θriː] [ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
4 **Tint** **3** **tbsp** **.**
4 着色 3 汤匙 .

4 色浆 3 汤匙

[ˈaɪsɪŋ] [laɪt] [griːn] .
icing **light** **green** **.**
糖霜 光 绿色的 .

浅绿色糖霜。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [liːvz] [wɪð; wɪθ] # - [liːf] [tɪp] .
Add **leaves** **with** **#** **68** **leaf** **tip** **.**
添加 树叶 和 # - 叶子 提示 .

添加带有 #68 叶尖的叶子。

[faɪv] [meɪk] ['bɔːrdər] [ə'raʊnd] [edʒ] [wɪð; wɪθ] # - [stɑːr][tɪp][ænd; ənd][rest][ʌv; əv] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .

5	Make	border	around	edge	with	#	28	star	tip	and	rest	of	white	icing	.
5	制作	边界	大约	边缘	和	#	-	星星	提示	和	休息	的	白色的	糖霜	.

5. 用 28 号星形裱花嘴和剩余的白色糖霜在边缘做出花边。

['flaʊər] ['gɑːrdn] [keɪk]

Flower	Garden	Cake
花	花园	蛋糕

花园蛋糕

[wʌn][frɔːst] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] ,

1	Frost	cake	with	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	,
1	霜	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,

1. 用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给蛋糕抹上糖霜，

['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps][fɔːr; fər]['dekəreɪtər]['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

saving	1½	cups	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
保存	1½	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 1.5 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] ½ [kʌp]['aɪsɪŋ] ['jeloʊ] .

2	Tint	½	cup	icing	yellow	.
2	着色	½	杯子	糖霜	黄色的	.

2. 将 ½ 杯糖霜黄调成黄色。

[juːz] ½ [kʌp] [waɪt] .

Use	½	cup	white	.
使用	½	杯子	白色的	.

使用 ½ 杯白葡萄酒。

['kʌvər] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['ʃeɪdɪd] ['pænziz] ([piː] . -) [baɪ] ['pʊtɪŋ] ['aɪsɪŋ] ['ɪntuː][koʊn][saɪd][baɪ][saɪd] (

Cover	cake	with	shaded	pansies	(	p	.	11	)	by	putting	icings	into	cone	side	by	side	(
覆盖	蛋糕	和	阴影	三色堇	(	p	.	-	)	经过	推杆	糖霜	进入	锥体	边	经过	边	(

['jeloʊ] [ɑːn][saɪd][ʌv; əv] ['næroʊ] [end][ʌv; əv][tɪp]) .

yellow	on	side	of	narrow	end	of	tip	)	.
黄色的	在	边	的	狭窄的	结尾	的	提示	)	.

将糖霜并排放入圆锥形糖霜筒中（黄色糖霜放在尖头较窄的一端），用阴影三色堇装饰蛋糕（第 11 页）。

[θriː] [tɪnt] ⅓ [kʌp]['aɪsɪŋ] [griːn] .

3	Tint	⅓	cup	icing	green	.
3	着色	⅓	杯子	糖霜	绿色的	.

3. 将 ⅓ 杯糖霜染成绿色。

[meɪk] ['trelɪs] [ə'raʊnd] [saɪd][ʌv; əv] [keɪk] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .

Make	trellis	around	side	of	cake	using	#	4	writing	tip	.
制作	棚架	大约	边	的	蛋糕	使用	#	4	写作	提示	.

使用 4 号裱花嘴在蛋糕侧面画出格子花纹。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [wɪð; wɪθ] # - [liːf] [tɪp] .

Add	a	few	leaves	with	#	68	leaf	tip	.
添加	一个	很少	树叶	和	#	-	叶子	提示	.

添加几片叶子，叶尖编号为 68。

[fɔːr] [meɪk] [rəʊ'zets] [wɪð; wɪθ] # - ['flaʊər] [tɪp][ænd; ənd][rest][ʌv; əv] [waɪt] ['aɪsɪŋ] . -

4	Make	rosettes	with	#	96	flower	tip	and	rest	of	white	icing	.	15
4	制作	玫瑰花结	和	#	-	花	提示	和	休息	的	白色的	糖霜	.	-

4. 用96号裱花嘴和剩余的白色糖霜做出玫瑰花结。15

['hæpi] ['bɜːrθdeɪ] [keɪk]

Happy	Birthday	Cake
快乐的	生日	蛋糕

生日蛋糕

[wʌn] [frɔːst] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['betɪ] ['krɑːkɚ] ['flʌfɪ] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] ,

1	Frost	cake	with	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	,
1	霜	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,

1. 用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给蛋糕抹上糖霜，

['seɪvɪŋ] [wʌn] [kʌp] [fɔːr; fər] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

saving	1	cup	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
保存	1	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 1 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuːˈtuː] [tɪnt] [ðə; ði] [wʌn] [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

2	Tint	the	1	cup	icing	pink	.
2	着色	这	1	杯子	糖霜	粉色的	.

2. 将1杯糖霜染成粉红色。

[θriː] [wɪð; wɪθ] [ə'baʊt] ⅓ ['aɪsɪŋ] [raɪt] ['hæpi] ['bɜːrθdeɪ] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .

3	With	about	⅓	icing	write	Happy	Birthday	on	top	of	cake	using	#	4	writing	tip	.
3	和	关于	⅓	糖霜	写	快乐的	生日	在	顶部	的	蛋糕	使用	#	4	写作	提示	.

3. 用大约三分之一的糖霜，用 4 号裱花嘴在蛋糕顶部写上“生日快乐”。

[fɔːr] [meɪk] [ə; eɪ] ['skæləp] ['bɔːrdər] [ə'raʊnd] [tɑːp] [ænd; ənd] ['bɑːtəm] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] ['juːzɪŋ] # - [stɑːr] [tɪp] .

4	Make	a	scallop	border	around	top	and	bottom	edges	using	#	28	star	tip	.
4	制作	一个	扇贝	边界	大约	顶部	和	底部	边缘	使用	#	-	星星	提示	.

4. 使用 28 号星形裱花嘴在顶部和底部边缘裱出扇贝边。

[faɪv] [juːz] [seɪm] [tɪp] [tuː; tə] [meɪk] [stɑːrz] [ə'raʊnd] [edʒ] [ʌv; əv] [pleɪt] ([æt; ət] [liːst] [ˌtuːˈtuː] - [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [keɪk]) [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['kænd(ə)l] .

5	Use	same	tip	to	make	stars	around	edge	of	plate	(	at	least	2	'	away	from	cake	)	for	each	candle	.
5	使用	相同的	提示	到	制作	明星	大约	边缘	的	盘子	(	在	至少	2	-	离开	从	蛋糕	)	为了	每个	蜡烛	.

5. 使用相同的裱花嘴，在盘子边缘（距离蛋糕至少 2 英寸）为每根蜡烛挤出星星。

[kə'nekt] [wɪð; wɪθ] ['skɔləps] .

Connect	with	scallops	.
连接	和	扇贝	.

与扇贝建立联系。

['sɜːrkəs] [keɪk]

Circus	Cake
马戏团	蛋糕

马戏团蛋糕

[wʌn] [frɔːst] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['betɪ] ['krɑːkɚ] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] .

1	Frost	cake	with	Betty	Crocker	Chocolate	Fudge	Frosting	.
1	霜	蛋糕	和	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	糖霜	.

1. 用贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜装饰蛋糕。

[ˌtuːˈtuː] [dɪ'vaɪd] ['betɪ] ['krɑːkɚ] ['piːnʌt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] ['ɪntuː] [fɔːr] [pɑːrts] ; [tɪnt] [red] , ['jeloʊ] , [griːn] , [ænd; ənd] [bluː] .

2	Divide	Betty	Crocker	Peanut	Creme	Frosting	into	4	parts	;	tint	red	,	yellow	,	green	,	and	blue	.
2	划分	贝蒂	克罗克	花生	奶油	糖霜	进入	4	部分	;	着色	红色的	,	黄色的	,	绿色的	,	和	蓝色的	.

2 将贝蒂妙厨花生奶油糖霜分成 4 份；分别染成红色、黄色、绿色和蓝色。

[meɪk] [rɪŋ] [ænd; ənd] ['ænɪm(ə)l] [stændz] [ə'raʊnd] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] ['juːzɪŋ] # - [stɑːr] [tɪp] [ænd; ənd] ['jeloʊ] ['frɔːstɪŋ] .

Make	ring	and	animal	stands	around	top	of	cake	using	#	28	star	tip	and	yellow	frosting	.
制作	戒指	和	动物	站立	大约	顶部	的	蛋糕	使用	#	-	星星	提示	和	黄色的	糖霜	.

用28号星形裱花嘴和黄色糖霜在蛋糕顶部做出环形和动物造型的底座。

[θriː][juːz]['ænɪm(ə)l] ['krækərz] [fɔːr; fər] ['ænɪmlz] , [strɔːz] [fɔːr; fər] ['ʌpraits] [ʌv; əv] - - ['peɪpər]['kænəpi] ,

3	Use	animal	crackers	for	animals	,	straws	for	uprights	of	11	'	paper	canopy	,
3	使用	动物	饼干	为了	动物	,	吸管	为了	立柱	的	-	-	纸	树冠	,

3. 用动物饼干做动物造型，用吸管做11英寸纸质天篷的立柱。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kændi] [stɪk] [fɔːr; fər]['sentər] .

and	a	candy	stick	for	center	.
和	一个	糖果	戳	为了	中心	.

中间放一根糖棍。

[fɔːr] ['dekəreɪt] [saɪdz][ʌv; əv] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['sɜːrkəs] [ət'rækʃnz] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp]

4	Decorate	sides	of	cake	with	other	circus	attractions	using	#	4	writing	tip
4	装饰	侧面	的	蛋糕	和	其他	马戏团	景点	使用	#	4	写作	提示

[ænd; ənd] # - [stɑːr][tɪp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['frɔːstɪŋ] . -

and	#	28	star	tip	with	the	frostings	.	16
和	#	-	星星	提示	和	这	糖霜	.	-

4. 用4号裱花嘴和28号星形裱花嘴，用糖霜在蛋糕侧面挤出其他马戏团装饰图案。16

[hɪəz] [ə; eɪ] ['traɪʌmf] [fɔːr; fər][juː; jʊ] !

Here's	a	triumph	for	you	!
这里是	一个	胜利	为了	你	!

这是你的胜利！

[dɑːl] [keɪk]

Doll	Cake
玩具娃娃	蛋糕

娃娃蛋糕

[beɪk] [ə; eɪ] ['beti] ['krɑːkɝ] ['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk] [mɪks][ɪn][ə; eɪ] - - [tuːb] [pæn][ɔːr] [beɪk] [θriː] [eɪt] -

Bake	a	Betty	Crocker	Angel	Food	Cake	Mix	in	a	10	'	tube	pan	OR	bake	three	8	'
烤	一个	贝蒂	克罗克	天使	食物	蛋糕	混合	在	一个	-	-	管子	平底锅	或者	烤	三	8	-

[keɪk] ['leər] [ænd; ənd] - ['kʌpkeɪks] ['juːzɪŋ][ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

cake	layers	and	12	cupcakes	using	2	pkg	.
蛋糕	层	和	-	纸杯蛋糕	使用	2	包装	.

在 10 英寸的管状烤盘中烘烤 Betty Crocker 天使蛋糕粉，或者用 2 包 Betty Crocker 天使蛋糕粉烘烤三个 8 英寸的蛋糕层和 12 个纸杯蛋糕。

['beti] ['krɑːkɝ] [waɪt] [keɪk] [mɪks] .

Betty	Crocker	White	Cake	Mix	.
贝蒂	克罗克	白色的	蛋糕	混合	.

贝蒂妙厨白蛋糕粉。

[set] [keɪk] [ɑːn][ə; eɪ] ['kɑːrdbɔːrd] ['sɜːrk(ə)l][kʌt][tuː; tə][fɪt] .

Set	cake	on	a	cardboard	circle	cut	to	fit	.
放	蛋糕	在	一个	纸板	圆圈	切	到	合身	.

将蛋糕放在裁剪好的圆形纸板上。

[trɪm] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] ['raʊndɪd] [ɪ'fekt] [fɔːr; fər][skɜːrt] .

Trim	just	enough	to	give	a	rounded	effect	for	skirt	.
修剪	只是	足够的	到	给	一个	圆润	影响	为了	裙子	.

修剪至裙摆呈现圆润效果即可。

[ræp] [dɑːl] [bɪ'loʊ] [weɪst] [wɪð; wɪθ][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] [ɔːr]['plaiəfilm] .

Wrap	doll	below	waist	with	aluminum	foil	or	pliofilm	.
裹	玩具娃娃	以下	腰部	和	铝	挫败	或者	Pliofilm	.

用铝箔或塑料薄膜包裹娃娃腰部以下部分。

[set] [ɪn] [hoʊl] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [keɪk] ([fɔːr; fər] ['leər] ,

Set	in	hole	in	center	of	cake	(	for	layers	,
放	在	洞	在	中心	的	蛋糕	(	为了	层	,

将蛋糕糊倒入蛋糕中心的孔中（用于分层蛋糕），

[kʌt] [hoʊl] [ɪn] ['sɛntɝz, 'sɛnɜ-z] [soʊ] [dɑ:l] [kæn; kən] [stænd] [weɪst] [di:p]) .

cut	hole	in	centers	so	doll	can	stand	waist	deep	)	.
切	洞	在	中心	所以	玩具娃娃	能	站立	腰部	深的	)	.

在中心开孔，使娃娃可以站到腰部。

[tu:; tə] ['dekəreɪt] : [meɪk] ['beti] ['krɑ:kɝ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɑ:n] [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

To	decorate	:	Make	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	as	directed	on	pkg	.
到	装饰	:	制作	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	作为	指导	在	包装	.

装饰方法：按照包装上的说明制作贝蒂妙厨蓬松白糖霜混合物。

[seɪv] [ˌtu:'tu:] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .

Save	2	tbsp	.
节省	2	汤匙	.

留出 2 汤匙。

[ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [tu:; tə] [θri:] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .

and	add	2	to	3	tbsp	.
和	添加	2	到	3	汤匙	.

再加入 2 到 3 汤匙。

['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

sifted	confectioners	'	sugar	.
筛过的	糖果商	-	糖	.

过筛的糖粉。

[tɪnt] [rest] [ʌv; əv] ['frɔ:stɪŋ] [laɪt] [pɪŋk] .

Tint	rest	of	frosting	light	pink	.
着色	休息	的	糖霜	光	粉色的	.

将剩余的糖霜染成浅粉色。

[frɔ:st] [keɪk] ['θɪnli] ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] ['tɪntɪd] ['frɔ:stɪŋ] .

Frost	cake	thinly	saving	1½	cups	tinted	frosting	.
霜	蛋糕	薄薄的	保存	1½	杯子	有色	糖霜	.

将蛋糕薄薄地抹上一层糖霜，留出 1.5 杯有色糖霜。

[meɪk] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([pi:] . [naɪn]) .

Make	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
制作	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

制作装饰糖霜（第 9 页）。

[ju:z] ¼ [kʌp] ['tɪntɪd] ['aɪsɪŋ] [wɪð; wɪθ] # - [li:f] [tɪp] [tu:; tə] [meɪk] [faɪv] ['roʊz; 'raʊz] [ʌv; əv] ['skæləp] [dɪ'zaɪn]

Use	¼	cup	tinted	icing	with	#	68	leaf	tip	to	make	5	rows	of	scallop	design
使用	¼	杯子	有色	糖霜	和	#	-	叶子	提示	到	制作	5	行	的	扇贝	设计

[fɔ:r; fər] ['rʌfld] [skɜ:rt] .

for	ruffled	skirt	.
为了	褶皱的	裙子	.

使用 1/4 杯有色糖霜，用 68 号叶形裱花嘴挤出 5 排扇贝状花纹，作为褶皱裙摆。

[tɪnt] ['aɪsɪŋ] ['slaɪtli] [di:pər] [pɪŋk] , [ju:z] [hæf] [wɪð; wɪθ] [seɪm] [tɪp] [tu:; tə] [kən'tɪnju:] ['skæləp] [dɪ'zaɪn] .

Tint	icing	slightly	deeper	pink	,	use	half	with	same	tip	to	continue	scallop	design	.
着色	糖霜	轻微地	更深	粉色的	,	使用	一半	和	相同的	提示	到	继续	扇贝	设计	.

将糖霜调成略深的粉红色，用同样的裱花嘴挤出一半糖霜，继续画出扇贝状图案。

[tɪnt] [rɪ'meɪnɪŋ] ['aɪsɪŋ] [di:pər] [pɪŋk] [ænd; ənd] [kəm'pli:t] [skɜ:rt] .

Tint	remaining	icing	deeper	pink	and	complete	skirt	.
着色	其余的	糖霜	更深	粉色的	和	完全的	裙子	.

将剩余的糖霜染成更深的粉红色，并完成裙摆。

[juːz] # - [stɑːr][tɪp][wɪð; wɪθ][pɪŋk][ænd; ənd] [weɪt] ['aɪsɪŋ][fɔːr; fər] ['flaʊər] [trɪm][ɑːn][skɜːrt][ænd; ənd]

Use	**#**	**28**	**star**	**tip**	**with**	**pink**	**and**	**white**	**icing**	**for**	**flower**	**trim**	**on**	**skirt**	**and**
使用	#	-	星星	提示	和	粉色的	和	白色的	糖霜	为了	花	修剪	在	裙子	和

['noʊzgeɪ] .

nosegay	**.**
花束	.

使用 28 号星形裱花嘴，搭配粉色和白色糖霜，在裙子和花束上做出花朵装饰。

[noʊt] : ['kʌpkeɪks] [meɪ] [biː; bi] ['frɔːstɪd] [tuː; tə] [sɜːrv] [æt; ət] ['pɑːrti] , [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [dɑːl] [keɪk] ,

Note	**:**	**Cupcakes**	**may**	**be**	**frosted**	**to**	**serve**	**at**	**party**	**,**	**in**	**addition**	**to**	**Doll**	**Cake**	**,**
笔记	:	纸杯蛋糕	可能	是	磨砂	到	服务	在	派对	,	在	添加	到	玩具娃娃	蛋糕	,

注：除了娃娃蛋糕外，纸杯蛋糕也可以装饰上糖霜，在派对上供应。

[ɔːr] [meɪk] ['peti] [fɔːz] .

or	**make**	**Petit**	**Fours**	**.**
或者	制作	小	四	.

或者做小蛋糕。

['pɑːrti] ['peti] [fɔːz]

Party	**Petit**	**Fours**
派对	小	四

派对小点心

[beɪk] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] [keɪk] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] ['dʒeli][roʊl][pæn] , 15½×10½×1 - ,

Bake	**your**	**favorite**	**cake**	**in**	**a**	**greased**	**and**	**floured**	**jelly**	**roll**	**pan**	**,**	**15½×10½×1**	**'**	**,**
烤	你的	最喜欢的	蛋糕	在	一个	涂油	和	撒了面粉	果冻	卷	平底锅	,	15½×10½×1	-	,

在涂油撒粉的果冻卷烤盘（15½×10½×1英寸）中烘烤你最喜欢的蛋糕。

[æt; ət] 350° [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

at	**350°**	**about**	**25**	**minutes**	**.**
在	350°	关于	-	分钟	.

350°下烤约25分钟。

[kuːl] [ɪn][pæn] .

Cool	**in**	**pan**	**.**
凉爽的	在	平底锅	.

在平底锅中冷却。

[spred] ['θɪnli] [wɪð; wɪθ] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [weɪt] ['frɔːstɪŋ] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps][fɔːr; fər]['dekəreɪtər]

Spread	**thinly**	**with**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**,**	**saving**	**1½**	**cups**	**for**	**Decorator**
传播	薄薄的	和	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	,	保存	1½	杯子	为了	装饰器

['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

Icing	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**.**
糖霜	(	p	.	9	)	.

薄薄地涂上贝蒂妙厨蓬松白糖霜，留出 1.5 杯作为装饰糖霜（第 9 页）。

[kʌt] [smɔːl] [ʃeɪps] .

Cut	**small**	**shapes**	**.**
切	小的	形状	.

剪成小形状。

[trɪm] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərz] , ['skɔləps] , ['rɪbənz] [ɔːr]['baʊz, 'boʊz][tuː; tə][suːt][jʊr; jər]['fænsi] ! -

Trim	**with**	**flowers**	**,**	**scallops**	**,**	**ribbons**	**or**	**bows**	**to**	**suit**	**your**	**fancy**	**!**	**17**
修剪	和	花朵	,	扇贝	,	丝带	或者	弓	到	套装	你的	想要	!	-

根据你的喜好，用鲜花、扇贝边、丝带或蝴蝶结装饰！17

[ə; eɪ] ['keɪks] ['pɑːrti] [dres] [ɪz][ɪts] Frosting18

A	**cake's**	**party**	**dress**	**is**	**its**	**Frosting18**
一个	蛋糕的	派对	裙子	是	它是	Frosting18

蛋糕的派对礼服就是它的糖霜18

['frɔːstɪŋ]	[meɪks]	[ə; eɪ]	[keɪk]	[æn; ən]	[ə'keɪʒn]	!
Frosting	**makes**	**a**	**cake**	**an**	**occasion**	**!**
糖霜	制作	一个	蛋糕	一个	场合	!

糖霜让蛋糕更添仪式感!

['ʃʊgərplʌm]	[triː]
Sugarplum	**Tree**
糖梅	树

糖梅树

[wʌn][fɔːr; fər]	['sentərpiːs]	[ʃeɪp]	['kɑːrdbɔːrd]	[koʊn]	-	-	[tɔːl]	[baɪ]	-	-	[ɪn]	[daɪ'æmɪtər]	[æt; ət]	[beɪs]	,
1	**For**	**centerpiece**	**shape**	**cardboard**	**cone**	**15**	**'**	**tall**	**by**	**10**	**'**	**in**	**diameter**	**at**	**base**	**,**
1	为了	中心装饰品	形状	纸板	锥体	-	-	高的	经过	-	-	在	直径	在	根据	,

1. 用于制作中心装饰品的纸板圆锥体，高 15 英寸，底部直径 10 英寸。

[ɔːr][fɔːr; fər][ə; eɪ]	[dɪ'zɜːrt]	,	[beɪk]	[keɪk]	[ɪn]	[tɪrd]	[pænz]	,	['ʃeɪvɪŋ]	[saɪdz]	[fɔːr; fər]	[triː]	[ʃeɪp]	.
or	**for**	**a**	**dessert**	**,**	**bake**	**cake**	**in**	**tiered**	**pans**	**,**	**shaving**	**sides**	**for**	**tree**	**shape**	**.**
或者	为了	一个	甜点	,	烤	蛋糕	在	分层	平底锅	,	剃须	侧面	为了	树	形状	.

或者做甜点时，用多层烤盘烤蛋糕，将烤盘侧面削成树形。

[ˌtuː'tuː]	[frɔːst]	[wɪð; wɪθ]	['stɪfli]	['biːtn]	['beti]	['krɑːkɚ]	['flʌfi]	[waɪt]	['frɔːstɪŋ]	,
2	**Frost**	**with**	**stiffly**	**beaten**	**Betty**	**Crocker**	**Fluffy**	**White**	**Frosting**	**,**
2	霜	和	僵硬地	被打败	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	,

2. 用打发至硬挺的贝蒂妙厨蓬松白糖霜进行糖霜处理，

['seɪvɪŋ]	[wʌn]	[kʌp]	[fɔːr; fər]	['dekəreɪtər]	['aɪsɪŋ]	(	[piː]	.	[naɪn]	)	.
saving	**1**	**cup**	**for**	**Decorator**	**Icing**	**(**	**p**	**.**	**9**	**)**	**.**
保存	1	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 1 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[θriː]	[dɪ'vaɪd]	['aɪsɪŋ]	['ɪntuː]	[θriː]	[pɑːrts]	;	[tɪnt]	[ɪn]	['krɪsməs]	['kʌlɚz]	.
3	**Divide**	**icing**	**into**	**3**	**parts**	**;**	**tint**	**in**	**Christmas**	**colors**	**.**
3	划分	糖霜	进入	3	部分	;	着色	在	圣诞节	颜色	.

3 将糖霜分成 3 份；分别染成圣诞节颜色。

[juːz]	#	-	[stɑːr][tɪp][fɔːr; fər]	[keɪnz]	,	#	-	[liːf]	[tɪp][ɪn]	[ˌoʊvər'læpɪŋ]	['fæʃ(ə)n]	[fɔːr; fər]	[riθs]	,
Use	**#**	**28**	**star tip**	**for**	**canes**	**,**	**#**	**68**	**leaf tip**	**in**	**overlapping**	**fashion**	**for**	**wreaths**	**,**
使用	#	-	星星 提示	为了	拐杖	,	#	-	叶子 提示	在	重叠	时尚	为了	花圈	,

使用28号星形花嘴制作花杖，使用68号叶形花嘴以重叠的方式制作花环。

[ænd; ənd]	#	-	['flaʊər]	[tɪp][fɔːr; fər][stɑːrz]	.
and	**#**	**96**	**flower**	**tip for stars**	**.**
和	#	-	花	提示 为了 明星	.

以及#96号花尖，用来画星星。

[fɔːr][tuː; tə]	[ʃeɪp]	[dekə'reiʃəns][baɪ][hænd]	:	[ˌeɪ diː 'diː]	[ɪ'nʌf]	['sɪftɪd]	[kən'fekʃənəz]	-	['ʃʊgər]	[fɔːr; fər]
4	**To**	**shape decorations**	**by hand**	**:**	**Add**	**enough**	**sifted confectioners**	**'**	**sugar**	**for**
4	到	形状 装饰	经过 手	:	添加	足够的	筛过的 糖果商	-	糖	为了

['iːzi]	['hændlɪŋ]	.
easy	**handling**	**.**
简单的	处理	.

4. 手工塑形装饰：加入足够的过筛糖粉，以便于操作。

[juːz]	[jʊr; jər]	[oʊn]	[aɪ'diːəz]	.
Use	**your**	**own**	**ideas**	**.**
使用	你的	自己的	想法	.

发挥你自己的想法。

['iːstər]	['bɑːnɪt]	[keɪk]
Easter	**Bonnet**	**Cake**
复活节	引擎盖	蛋糕

复活节帽子蛋糕

[wʌn] [juːz] [ˌtuːˈtuː] [ˌpiːˈkeɪdʒiː] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] ,

1	Use	2	pkg	Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	,
1	使用	2	包装	贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	,

1. 使用2包贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉，

['seɪvɪŋ] [θriː] [kʌps] [fɔːr; fər] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .

saving	3	cups	for	Decorator	Icing	(	p	.	9	)	.
保存	3	杯子	为了	装饰器	糖霜	(	p	.	9	)	.

留出 3 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] [peɪl] ['jeloʊ] ; [frɔːst] [naɪn] - ['leər] [ɑːn] - - [beɪs] .

Tint	pale	yellow	;	frost	9	'	layers	on	12	'	base	.
着色	苍白	黄色的	;	霜	9	-	层	在	-	-	根据	.

将颜料染成浅黄色；在 12 英寸高的底座上涂抹 9 英寸厚的霜层。

[frɔːst] [beɪs] [tuː; tə] [rɪˈzemb(ə)l] [hæt] [brɪm] .

Frost	base	to	resemble	hat	brim	.
霜	根据	到	类似	帽子	帽檐	.

霜冻底座形似帽檐。

[meɪk] “ [strɔː] ” [dɪˈzaɪn] [baɪ] ['presɪŋ] [fɔːrk] ['ɪntuː] ['frɔːstɪŋ] .

Make	“	straw	”	design	by	pressing	fork	into	frosting	.
制作	“	稻草	”	设计	经过	紧迫	叉	进入	糖霜	.

用叉子在糖霜上压出“吸管”图案。

[ˌtuːˈtuː] [tɪnt] [wʌn] [kʌp] ['aɪsɪŋ] [moʊv] [wɪð; wɪθ] [red] [ænd; ənd] [bluː] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .

2	Tint	1	cup	icing	mauve	with	red	and	blue	food	coloring	.
2	着色	1	杯子	糖霜	淡紫色	和	红色的	和	蓝色的	食物	染色	.

2. 将 1 杯糖霜用红色和蓝色食用色素调成淡紫色。

[meɪk] ['rɪbən] ['juːzɪŋ] # - ['pet(ə)l] [tɪp] .

Make	ribbon	using	#	104	petal	tip	.
制作	丝带	使用	#	-	花瓣	提示	.

使用 104 号花瓣裱花嘴制作丝带。

[frɔːst] ['dʌb(ə)l] [strɪp] [ʌv; əv] [fɔɪl] [fɔːr; fər] ['striːmər] .

Frost	double	strip	of	foil	for	streamer	.
霜	双倍的	条	的	挫败	为了	主播	.

将双层锡箔纸条磨成霜，用作彩带。

[θriː] [tɪnt] [wʌn] [kʌp] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .

3	Tint	1	cup	icing	pink	.
3	着色	1	杯子	糖霜	粉色的	.

3. 将 1 杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] [swiːt] ['piːz] ([piː] . -) .

Make	sweet	peas	(	p	.	11	)	.
制作	甜的	豌豆	(	p	.	-	)	.

制作甜豌豆（第 11 页）。

[meɪk] [rəʊˈzets] ['juːzɪŋ] # - ['flaʊər] [tɪp] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [waɪt] ['aɪsɪŋ] .

Make	rosettes	using	#	96	flower	tip	and	½	cup	white	icing	.
制作	玫瑰花结	使用	#	-	花	提示	和	½	杯子	白色的	糖霜	.

使用96号裱花嘴和1/2杯白色糖霜制作玫瑰花结。

[fɔːr] [tɪnt] [rest] [ʌv; əv] ['aɪsɪŋ] [griːn] .

4	Tint	rest	of	icing	green	.
4	着色	休息	的	糖霜	绿色的	.

4. 将剩余的糖霜染成绿色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [liːvz] [wɪð; wɪθ] # - [liːf] [tɪp] . -

Add	leaves	with	#	68	leaf	tip	.	19
添加	树叶	和	#	-	叶子	提示	.	-

添加带有 68 号叶尖的叶子。19

[klaʊn] [keɪk]
Clown **Cake**
小丑 蛋糕

小丑蛋糕

[wʌn] [meɪk] [keɪk] [ɪn][eɪt] - ['leər] , ['seɪvɪŋ] ¼ [kʌp] ['bætər] [tuː; tə] [pɔːr] [ɪn] [prɪ'perd] [θriː] - ['kʌstərd] [kʌp]
1 **Make** **cake** **in** **8** **'** **layers** **,** **saving** **¼** **cup** **batter** **to** **pour** **in** **prepared** **3** **'** **custard** **cup**
1 制作 蛋糕 在 8 - 层 , 保存 ¼ 杯子 连击 到 倒 在 准备 3 - 蛋奶冻 杯子
.
:
.

1. 将蛋糕分成 8 英寸的几层，留出 ¼ 杯面糊倒入准备好的 3 英寸蛋奶冻杯中。

[beɪk] ['kʌpkeɪk] [wɪð; wɪθ] [keɪk] - [tuː; tə] - [mɪn] .
Bake **cupcake** **with** **cake** **15** **to** **20** **min** **.**
烤 纸杯蛋糕 和 蛋糕 - 到 - 最小 .

将纸杯蛋糕和蛋糕一起烘烤 15 至 20 分钟。

[ˌtuː'tuː] [juːz] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .
2 **Use** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **.**
2 使用 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

2. 使用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉。

[seɪv] 1½ [kʌps] ; [tɪnt] [rest] [laɪt] [griːn] ; [frɔːst] [keɪk] , ['hiːpɪŋ] ['frɔːstɪŋ] [ɪn] [maʊndz] [ɑːn][tɑːp][fɔːr; fər]
Save **1½** **cups** **;** **tint** **rest** **light** **green** **;** **frost** **cake** **,** **heaping** **frosting** **in** **mounds** **on** **top** **for**
节省 1½ 杯子 ; 着色 休息 光 绿色的 ; 霜 蛋糕 , 堆积 糖霜 在 土堆 在 顶部 为了
['rʌf(ə)l] .
ruffle **.**
褶边 .

留出 1.5 杯；将剩余的糖霜染成浅绿色；给蛋糕抹上糖霜，在蛋糕顶部堆成小山状，形成褶皱。

[θriː][frɔːst] ['kʌpkeɪk] [waɪt] ; [set][ɪn]['sentər][ʌv; əv] [keɪk] .
3 **Frost** **cupcake** **white** **;** **set** **in** **center** **of** **cake** **.**
3 霜 纸杯蛋糕 白色的 ; 放 在 中心 的 蛋糕 .

3. 将纸杯蛋糕涂成白色；放在蛋糕中央。

[tɑːp][wɪð; wɪθ]['frɔːstɪd] [koʊn][fɔːr; fər][hæt] .
Top **with** **frosted** **cone** **for** **hat** **.**
顶部 和 磨砂 锥体 为了 帽子 .

顶部放上一个糖霜甜筒做帽子。

[fɔːr] [meɪk] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) [wɪð; wɪθ] [rest] [ʌv; əv] ['frɔːstɪŋ] .
4 **Make** **Decorator** **Icing** **(** **p** **.** **9** **)** **with** **rest** **of** **frosting** **.**
4 制作 装饰器 糖霜 (p . 9) 和 休息 的 糖霜 .

4. 用剩余的糖霜制作装饰糖霜（第 9 页）。

[tɪnt] ¼ [kʌp] [pɪŋk] .
Tint **¼** **cup** **pink** **.**
着色 ¼ 杯子 粉色的 .

将 1/4 杯染成粉红色。

[meɪk] [hæt][brɪm][ænd; ənd] [rʌf] ['juːzɪŋ] # - [stɑːr][tɪp] .
Make **hat** **brim** **and** **ruff** **using** **#** **28** **star** **tip** **.**
制作 帽子 帽檐 和 粗糙 使用 # - 星星 提示 .

使用 28 号星形裱花嘴制作帽檐和帽褶。

[ˌeɪ diː 'diː] [waɪt] [trɪm][wɪð; wɪθ] # - ['flaʊər] [tɪp] .
Add **white** **trim** **with** **#** **96** **flower** **tip** **.**
添加 白色的 修剪 和 # - 花 提示 .

添加白色饰边，使用 96 号花嘴。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['gʌmdrɑːp] .
Decorate **with** **gumdrops** **.**
装饰 和 软糖 .

用软糖装饰。

['væləntaɪn] [keɪk]
Valentine **Cake**
情人节 蛋糕

情人节蛋糕

[wʌn] [beɪk] [keɪk] [ɪn][wʌn][eɪt] - [ˌɛs'kjuː] . [pæn][ænd; ənd][wʌn][eɪt] - ['leɪər] [pæn] .
1 **Bake** **cake** **in** **one** **8** **'** **sq** **.** **pan** **and** **one** **8** **'** **layer** **pan** **.**
1 烤 蛋糕 在 一 8 - 平方 . 平底锅 和 一 8 - 层 平底锅 .

1. 在一个 8 英寸方形烤盘和一个 8 英寸圆形烤盘中烤蛋糕。

[kʌt] [raʊnd] [ɪn][hæf] ; [fɪt][tuː; tə] [skwer] [fɔːr; fər] [hɑːrt] [ʃeɪp] .
Cut **round** **in** **half** **;** **fit** **to** **square** **for** **heart** **shape** **.**
切 圆形的 在 一半 ; 合身 到 正方形 为了 心 形状 .

将圆形切成两半；与正方形贴合，形成心形。

[juːz] [ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
Use **2** **pkg** **.**
使用 2 包装 .

使用 2 包。

['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks][tuː; tə][frɔːst] [keɪk] , ['seɪvɪŋ] 1½ [kʌps] [fɔːr; fər] ['dekəreɪtər]
Betty **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **to** **frost** **cake** **,** **saving** **1½** **cups** **for** **Decorator**
贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 到 霜 蛋糕 , 保存 1½ 杯子 为了 装饰器
['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) .
Icing **(** **p** **.** **9** **)** **.**
糖霜 (p . 9) .

贝蒂妙厨蓬松白糖霜混合物，用于给蛋糕抹糖霜，留出 1.5 杯用于装饰糖霜（第 9 页）。

[ˌtuː'tuː] [tɪnt] 1¼ [kʌps] ['aɪsɪŋ] [pɪŋk] .
2 **Tint** **1¼** **cups** **icing** **pink** **.**
2 着色 1¼ 杯子 糖霜 粉色的 .

2. 将 1¼ 杯糖霜染成粉红色。

[meɪk] ['bɔːrdər]['juːzɪŋ] # - [stɑːr][tɪp] .
Make **border** **using** **#** **28** **star** **tip** **.**
制作 边界 使用 # - 星星 提示 .

使用 28 号星形裱花嘴勾边。

[juːz] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp][fɔːr; fər] ['mesɪdʒ] .
Use **#** **4** **writing** **tip** **for** **message** **.**
使用 # 4 写作 提示 为了 信息 .

使用#4写作技巧来撰写信息。

[θriː] [meɪk] ['roʊziz] ([piː] . -) ['juːzɪŋ] [rest] [ʌv; əv] [pɪŋk] ['aɪsɪŋ] .
3 **Make** **roses** **(** **p** **.** **10** **)** **using** **rest** **of** **pink** **icing** **.**
3 制作 玫瑰 (p . -) 使用 休息 的 粉色的 糖霜 .

3. 用剩下的粉色糖霜制作玫瑰花（第 10 页）。

[ə'reɪndʒ] ['roʊziz] [ə'træktɪvli] [ɑːn] [keɪk] .
Arrange **roses** **attractively** **on** **cake** **.**
安排 玫瑰 吸引人 在 蛋糕 .

将玫瑰花漂亮地摆放在蛋糕上。

[fɔːr] [tɪnt] ¼ [kʌp] ['aɪsɪŋ] [griːn] .
4 **Tint** **¼** **cup** **icing** **green** **.**
4 着色 ¼ 杯子 糖霜 绿色的 .

4. 将 ¼ 杯糖霜染成绿色。

[ˌeɪ diː 'diː] [liːvz] ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp][ænd; ənd] [stemz] ['juːzɪŋ] # [fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] . -

Add	leaves	using	#	68	leaf	tip	and	stems	using	#	4	writing	tip	.	2021
添加	树叶	使用	#	-	叶子	提示	和	茎	使用	#	4	写作	提示	.	-

使用68号叶尖笔添加叶子，使用4号书写笔尖添加茎。2021

['wedɪŋ] [keɪk]

Wedding	Cake
婚礼	蛋糕

婚礼蛋糕

[tuː; tə] [beɪk] [keɪk] : [hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° ([mɑːd] .) .

To	bake	cake	:	Heat	oven	to	350°	(	mod	.	)	.
到	烤	蛋糕	:	热	烤箱	到	350°	(	模组	.	)	.

烤蛋糕：将烤箱预热至 350°（中等温度）。

[griːs] [ænd; ənd]['flaʊər] [θriː] ['leɪər] [pænz] .

Grease	and	flour	three	layer	pans	.
润滑脂	和	面粉	三	层	平底锅	.

在三层烤盘上抹油撒粉。

[juːz] - - ['leɪər] , [naɪn] - ['leɪər] , [ænd; ənd][sɪks] - ['leɪər] — 1½ - [diːp] .

Use	12	'	layer	,	9	'	layer	,	and	6	'	layer	—	1½	'	deep	.
使用	-	-	层	,	9	-	层	,	和	6	-	层	—	1½	-	深的	.

使用 12 英寸、9 英寸和 6 英寸的层——厚度为 1½ 英寸。

[meɪk] [ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Make	2	pkg	.
制作	2	包装	.

制作 2 包。

['beti] ['krɑːkɝ] [waɪt] [keɪk] [mɪks] .

Betty	Crocker	White	Cake	Mix	.
贝蒂	克罗克	白色的	蛋糕	混合	.

贝蒂妙厨白蛋糕粉。

[ɪn'kriːs] ['mɪksɪŋ] [taɪm] 1½ [taɪmz] .

Increase	mixing	time	1½	times	.
增加	混合	时间	1½	时代	.

增加搅拌时间1.5倍。

[dɪ'vaɪd] ['bætər] [ə'mʌŋ] [pænz] — [ə'baʊt] ½ - [diːp] [ɪn] [iːtʃ] .

Divide	batter	among	pans	—	about	½	'	deep	in	each	.
划分	连击	之中	平底锅	—	关于	½	-	深的	在	每个	.

将面糊分装到烤盘中，每个烤盘约 ½ 英寸深。

[beɪk] - - ['leɪər] - [tuː; tə] - [mɪn] .

Bake	12	'	layer	30	to	40	min	.
烤	-	-	层	-	到	-	最小	.

烘烤 12 英寸饼层 30 至 40 分钟。

[kuːl] [ɪn][pæn] .

Cool	in	pan	.
凉爽的	在	平底锅	.

在平底锅中冷却。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] ['ʌðər] [tuː] ['leər] [ʌn'tɪl] - - ['leɪər] [ɪz] [dʌn] .

Refrigerate	other	two	layers	until	12	'	layer	is	done	.
冷藏	其他	二	层	直到	-	-	层	是	完毕	.

将另外两层放入冰箱冷藏，直到12英寸的那一层烤好。

[beɪk] [naɪn] - ['leɪər] [nɪr] [rɪr] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - [mɪn] . ,

Bake	9	'	layer	near	rear	of	oven	30	to	35	min	.	,
烤	9	-	层	靠近	后部	的	烤箱	-	到	-	最小	.	,

将9英寸的饼层放在烤箱后部烘烤30至35分钟。

[sɪks] - ['leɪər] [nɪr] [frʌnt] - [tuː; tə] - [mɪn] . [rɪ'piːt] [ə'bʌv] [də'rekʃ(ə)nz] , ['juːzɪŋ] [tuː] [mɔːr] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

6	'	layer	near	front	25	-	to	30	-	min	.	Repeat	above	directions	,	using	two	more	pkg	.
6	-	层	靠近	正面	-	-	到	-	-	最小	.	重复	多于	方向	,	使用	二	更多的	包装	.

在靠近前部铺 6 英寸厚的一层，静置 25 至 30 分钟。重复上述步骤，使用另外两包。

[waɪt] [keɪk] [mɪks] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['toʊt(ə)l][ʌv; əv][sɪks] ['leər] .

white	cake	mix	,	making	a	total	of	6	layers	.
白色的	蛋糕	混合	,	制作	一个	全部的	的	6	层	.

使用白色蛋糕粉，一共制作 6 层蛋糕。

[tuː; tə] [ə'semb(ə)l] [keɪk] : [meɪk] [ˌtuː'tuː][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

To	assemble	cake	:	Make	2	pkg	.
到	集合	蛋糕	:	制作	2	包装	.

组装蛋糕：制作 2 包。

['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .

Betty	Crocker	Fluffy	White	Frosting	Mix	.
贝蒂	克罗克	蓬松的	白色的	糖霜	混合	.

贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉。

[pʊt] [tuː] - - ['leər] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] [ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪt] .

Put	two	12	'	layers	together	with	frosting	on	serving	plate	.
放	二	-	-	层	一起	和	糖霜	在	服务	盘子	.

将两层12英寸的蛋糕叠在一起，抹上糖霜，放在盘子上。

[frɔːst] [saɪdz] [ænd; ənd][tɑːp] .

Frost	sides	and	top	.
霜	侧面	和	顶部	.

霜冻侧面和顶部。

[pleɪs] [naɪn] - ['kɑːrdbɔːrd] ['sɜːrk(ə)l][ɑːn][tɑːp] ; [ðen] [ðə; ðiː][naɪn] - ['leər] [pʊt] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] .

Place	9	'	cardboard	circle	on	top	;	then	the	9	'	layers	put	together	with	frosting
地方	9	-	纸板	圆圈	在	顶部	;	然后	这	9	-	层	放	一起	和	糖霜

.

:

.

将 9 英寸的纸板圆片放在顶部；然后将 9 英寸的各层用糖霜粘合在一起。

[meɪk] [ˌtuː'tuː] [mɔːr] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Make	2	more	pkg	.
制作	2	更多的	包装	.

再做2包。

['frɔːstɪŋ] [mɪks] .

frosting	mix	.
糖霜	混合	.

糖霜粉。

[frɔːst] [saɪdz] [ænd; ənd][tɑːp][ʌv; əv][naɪn] - ['leər] .

Frost	sides	and	top	of	9	'	layers	.
霜	侧面	和	顶部	的	9	-	层	.

将 9 英寸厚的饼层侧面和顶部涂上霜。

[pleɪs] [sɪks] - ['kɑːrdbɔːrd] ['sɜːrk(ə)l][ɑːn][tɑːp] .

Place	6	'	cardboard	circle	on	top	.
地方	6	-	纸板	圆圈	在	顶部	.

将6英寸的纸板圆片放在上面。

[rɪ'piːt] [wɪð; wɪθ][sɪks] - ['leər] .

Repeat	with	6	'	layers	.
重复	和	6	-	层	.

重复以上步骤，每层6英寸。

[mɪks] [ə'nʌðər] [ˌpiː'keɪdʒiː] .
Mix **another** **pkg** **.**
混合 其他 包装 .

混合另一包。

['frɔːstɪŋ] [mɪks] .
frosting **mix** **.**
糖霜 混合 .

糖霜粉。

[meɪk] [fɔːr] [taɪmz] [ə'maʊnt] ['dekəreɪtər] ['aɪsɪŋ] ([piː] . [naɪn]) , ['juːzɪŋ]['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn'sted]
Make **four** **times** **amount** **Decorator** **Icing** **(** **p** **.** **9** **)** **,** **using** **vegetable** **shortening** **instead**
制作 四 时代 数量 装饰器 糖霜 (p . 9) , 使用 蔬菜 缩短 反而
[ʌv; əv] ['bʌtər] .
of **butter** **.**
的 黄油 .

制作四倍量的装饰糖霜（第 9 页），用植物起酥油代替黄油。

[tuː; tə] ['dekəreɪt] [keɪk] :
To **decorate** **cake** **:**
到 装饰 蛋糕 :

装饰蛋糕：

[wʌn] [meɪk] [skroʊl] [dɪ'zaɪn] [fɔːr; fər]['bɔːrdər] [ə'raʊnd] [tɑːp][ænd; ənd] [beɪs] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['leɪər] , ['juːzɪŋ] # -
1 **Make** **scroll** **design** **for** **border** **around** **top** **and** **base** **of** **each** **layer** **,** **using** **#** **96**
1 制作 滚动 设计 为了 边界 大约 顶部 和 根据 的 每个 层 , 使用 # -
['flaʊər] [tɪp] .
flower **tip** **.**
花 提示 .

1 使用 #96 花形笔尖，在每一层的顶部和底部周围绘制卷轴图案作为边框。

[ˌtuː'tuː] [meɪk] [swæg] [dɪ'zaɪn] [ə'raʊnd] ['leər] , ['juːzɪŋ] # - [liːf] [tɪp][ɪn] [ˌoʊvər'læpɪŋ] ['moʊʃ(ə)n] .
2 **Make** **swag** **design** **around** **layers** **,** **using** **#** **68** **leaf** **tip** **in** **overlapping** **motion** **.**
2 制作 纪念品 设计 大约 层 , 使用 # - 叶子 提示 在 重叠 运动 .

2. 使用 #68 叶形笔尖，以重叠的方式在各层周围制作垂饰图案。

[θriː] ['dekəreɪt] [tɑːp] ['leɪər] [wɪð; wɪθ] ['lɪli] - [ʌv; əv] - [ðə; ði] - ['væli] ['flaʊərz] [ænd; ənd] [stemz] [wɪð; wɪθ] #
3 **Decorate** **top** **layer** **with** **lily** **-** **of** **-** **the** **-** **valley** **flowers** **and** **stems** **with** **#**
3 装饰 顶部 层 和 百合 - 的 - 这 - 谷 花朵 和 茎 和 #
[fɔːr] ['raɪtɪŋ] [tɪp] .
4 **writing** **tip** **.**
4 写作 提示 .

3. 用 4 号书写笔尖在顶层画上铃兰花和花茎进行装饰。

[ˌeɪ diː 'diː] [liːvz] [wɪð; wɪθ] # - [liːf] [tɪp] .
Add **leaves** **with** **#** **68** **leaf** **tip** **.**
添加 树叶 和 # - 叶子 提示 .

添加带有 #68 叶尖的叶子。

[fɔːr] [meɪk] ['roʊziz] ([piː] . -) [ænd; ənd] [pleɪs] [ə'raʊnd] [keɪk] .
4 **Make** **roses** **(** **p** **.** **10** **)** **and** **place** **around** **cake** **.**
4 制作 玫瑰 (p . -) 和 地方 大约 蛋糕 .

4 制作玫瑰花（第 10 页），并摆放在蛋糕周围。

[faɪv] [sɪ'lekt] [ə; eɪ]['speʃ(ə)l] [ˌdekə'reɪʃn] [fɔːr; fər][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] , [sʌtʃ] [æz; əz] [braɪd] [ænd; ənd] [gruːm] ,
5 **Select** **a** **special** **decoration** **for** **top** **of** **cake** **,** **such** **as** **bride** **and** **groom** **,**
5 选择 一个 特别的 装饰 为了 顶部 的 蛋糕 , 这样的 作为 新娘 和 新郎 ,

5. 选择一种特别的蛋糕顶部装饰，例如新郎新娘的图案。

['lʌvbɜːdz] , ['wedɪŋ] ['belz] , [ɔːr] ['rɪbən] .
lovebirds **,** **wedding** **bells** **,** **or** **ribbon** **.**
爱情鸟 , 婚礼 铃铛 , 或者 丝带 .

爱情鸟、婚礼钟声或丝带。

[tuː; tə] [sɜːrv] [keɪk] : [rɪˈmuːv] [tɑːp] [tɪr] .

To	serve	cake	:	Remove	top	tier	.
到	服务	蛋糕	:	消除	顶部	层级	.

食用蛋糕时：取下最上层。

[kʌt] ['vɜːrtɪkli] [ə'raʊnd] [ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði] ['sentər] [tɪr] [æt; ət] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [sɪks] -

Cut	vertically	around	and	through	the	center	tier	at	the	edge	of	the	6	'
切	垂直方向	大约	和	通过	这	中心	层级	在	这	边缘	的	这	6	-

['kɑːrdbɔːrd] [raʊnd] .

cardboard	round	.
纸板	圆形的	.

沿着 6 英寸圆形纸板边缘的中心层垂直切开。

[kʌt] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [keɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Cut	slices	of	cake	and	serve	.
切	切片	的	蛋糕	和	服务	.

将蛋糕切片后即可食用。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] ['kɑːrdbɔːrd] .

Remove	the	cardboard	.
消除	这	纸板	.

移除纸板。

[kʌt] [rɪˈmeɪnɪŋ] [raʊnd] [ʌv; əv] [keɪk] [ɪn] [wedʒ] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] .

Cut	remaining	round	of	cake	in	wedge	-	shaped	pieces	.
切	其余的	圆形的	的	蛋糕	在	楔	-	形状	件	.

将剩下的圆形蛋糕切成楔形块。

[kʌt] ['bɑːtəm] [tɪr] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,

Cut	bottom	tier	the	same	way	,
切	底部	层级	这	相同的	方式	,

用同样的方法切下底层，

['juːzɪŋ] [ðə; ði] [sɪks] - ['kɑːrdbɔːrd] [raʊnd] [æz; əz] [gaɪd] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] ['sentər] [ʌv; əv] [keɪk] .

using	the	6	'	cardboard	round	as	guide	for	cutting	center	of	cake	.
使用	这	6	-	纸板	圆形的	作为	指导	为了	切割	中心	的	蛋糕	.

以 6 英寸的圆形纸板为模板切割蛋糕中心。

[sɜːvz] [əˈbaʊt] - . -

Serves	about	70	.	22
服务	关于	-	.	-

约供 70.22 人食用

[mɔːr] [fʌn] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] ['mɪksɪz]

More	fun	with	Frosting	Mixes
更多的	乐趣	和	糖霜	混合

使用糖霜粉能带来更多乐趣

[kwɪk] [ˌhoʊm'meɪd] ['kændiz]

Quick	Homemade	Candies
快的	自制	糖果

快速自制糖果

['rɪbən] [fʌdʒ]

Ribbon	Fudge
丝带	做傻事

丝带软糖

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɑːn] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

Make	fudge	as	directed	on	pkg	.
制作	做傻事	作为	指导	在	包装	.

按照包装上的说明制作软糖。

['juːzɪŋ][wʌn][ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
using 1 pkg .
使用 1 包装 .

使用 1 包。

['betiˈ] ['krɑːkɝ] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] [ænd; ənd][wʌn][ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
Betty Crocker Chocolate Fudge and 1 pkg .
贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 和 1 包装 .

贝蒂妙厨巧克力软糖和1包。

['betiˈ] ['krɑːkɝ] ['piːnʌt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .
Betty Crocker Peanut Creme Frosting Mix .
贝蒂 克罗克 花生 奶油 糖霜 混合 .

贝蒂妙厨花生奶油糖霜粉。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [eɪt] - [ˌɛs'kjuː] . [pæn] , [ɪn] [tuː] ['leər] .
Pour into buttered 8 ' sq . pan , in two layers .
倒 进入 涂黄油的 8 - 平方 . 平底锅 , 在 二 层 .

将面糊分两层倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[meɪks] - [wʌn] - ['piːsɪz] .
Makes 64 1 ' pieces .
制作 - 1 - 件 .

可制作 64 块 1 英寸的小块。

['krʌntʃi] ['piːnʌt] [bɔːlz]
Crunchy Peanut Balls
酥脆 花生 球

香脆花生球

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz][də'rektɪd][ɑːn] ['betiˈ] ['krɑːkɝ] ['piːnʌt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] [mɪks][ˌpiːˈkeɪdʒiː] . , ['ædɪŋ]
Make fudge as directed on Betty Crocker Peanut Creme Frosting Mix pkg . , adding
制作 做傻事 作为 指导 在 贝蒂 克罗克 花生 奶油 糖霜 混合 包装 . , 添加
[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

按照贝蒂妙厨花生奶油糖霜混合料包装上的说明制作软糖，加入 2 汤匙。

['ɪnstənt] ['kɔːfi] .
instant coffee .
立即的 咖啡 .

速溶咖啡。

[stɜːr][ɪn] 1½ [kʌps] ['toʊstɪd] ['koʊkənʌt]['æftər] ['kʊkɪŋ] .
Stir in 1½ cups toasted coconut after cooking .
搅拌 在 1½ 杯子 烤过的 椰子 后 烹饪 .

煮熟后拌入1.5杯烤椰丝。

[drɑːp][wɪð; wɪθ] ['tiːspuːn] ['ɑːntə] [wækst] ['peɪpər] .
Drop with teaspoon onto waxed paper .
降低 和 茶匙 到 打蜡 纸 .

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[let] [set] .
Let set .
让 放 .

令。

[fʌdʒ] ['ɑːmənd] ['klʌstərz]
Fudge Almond Clusters
做傻事 杏仁 集群

杏仁软糖块

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɑ:n] ['beti] ['krɑ:kɝ] ['tʃɔ:klət] [fʌdʒ] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

Make	**fudge**	**as**	**directed**	**on**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**Frosting**	**Mix**	**pkg**	**.**
制作	做傻事	作为	指导	在	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	糖霜	混合	包装	.

按照贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜混合料包装上的说明制作软糖。

[ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [kʌps] [hoʊl] ['toʊstɪd] ['ɑ:məndz] .

Add	**2**	**cups**	**whole**	**toasted**	**almonds**	**.**
添加	2	杯子	所有的	烤过的	杏仁	.

加入2杯烤杏仁片。

[drɑ:p] [wɪð; wɪθ] ['ti:spu:n] ['ɑ:ntə] [wækst] ['peɪpər] .

Drop	**with**	**teaspoon**	**onto**	**waxed**	**paper**	**.**
降低	和	茶匙	到	打蜡	纸	.

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [set] [ʌn'tɪl] [fɜ:rm] , [ɔ:r] [tʃɪl] .

Allow	**to**	**set**	**until**	**firm**	**,**	**or**	**chill**	**.**
允许	到	放	直到	公司	,	或者	寒意	.

静置凝固或冷藏。

['mɑ:rʃmeloʊ] [mɔ:lt] [fʌdʒ]

Marshmallow	**Malt**	**Fudge**
棉花糖	麦芽	做傻事

棉花糖麦芽软糖

[meɪk] [fʌdʒ] [æz; əz] [də'rektɪd] [ɑ:n] ['beti] ['krɑ:kɝ] ['tʃɔ:klət] [mɔ:lt] ['frɔ:stɪŋ] [mɪks] [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

Make	**fudge**	**as**	**directed**	**on**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Malt**	**Frosting**	**Mix**	**pkg**	**.**
制作	做傻事	作为	指导	在	贝蒂	克罗克	巧克力	麦芽	糖霜	混合	包装	.

按照贝蒂妙厨巧克力麦芽糖霜粉包装上的说明制作软糖。

[stɜ:r] [ɪn] [wʌn] [kʌp] ['mɪnətʃər] ['mɑ:rʃmɛloʊz] [ænd; ənd] ½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌts] .

Stir	**in**	**1**	**cup**	**miniature**	**marshmallows**	**and**	**½**	**cup**	**chopped**	**nuts**	**.**
搅拌	在	1	杯子	微型	棉花糖	和	½	杯子	切碎	坚果	.

拌入 1 杯迷你棉花糖和 ½ 杯碎坚果。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['bʌtərd] [eɪt] - [ˌɛs'kju:] . [pæn] .

Pour	**into**	**buttered**	**8**	**'**	**sq**	**.**	**pan**	**.**
倒	进入	涂黄油的	8	-	平方	.	平底锅	.

倒入抹了黄油的 8 英寸方形烤盘中。

[wen] [set] , [kʌt] ['ɪntu:] - ['pi:sɪz] . -

When	**set**	**,**	**cut**	**into**	**32**	**pieces**	**.**	**23**
什么时候	放	,	切	进入	-	件	.	-

凝固后，切成32块。23

[nu:] ['froʊz(ə)n] [dɪ'zɜ:rts]

NEW	**FROZEN**	**DESSERTS**
新的	冷冻	甜点

新品冷冻甜点

['froʊz(ə)n] [dɪ'zɜ:rts] , [tu:] , [kæn; kən] [bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['beti] ['krɑ:kɝ] ['ɪnstənt] ['frɔ:stɪŋ] ['mɪksɪz] .

Frozen	**desserts**	**,**	**too**	**,**	**can**	**be**	**made**	**from**	**Betty**	**Crocker**	**instant**	**frosting**	**mixes**	**.**
冷冻	甜点	,	也	,	能	是	制成	从	贝蒂	克罗克	立即的	糖霜	混合	.

冷冻甜点也可以用贝蒂妙厨速溶糖霜粉制作。

['froʊz(ə)n] [fʌdʒ] [paɪ]

Frozen	**Fudge**	**Pie**
冷冻	做傻事	馅饼

冷冻软糖派

[beɪk] [ə; eɪ] [naɪn] - [paɪ] [ʃel] .

Bake	**a**	**9**	**'**	**pie**	**shell**	**.**
烤	一个	9	-	馅饼	壳	.

烤一个9英寸的派皮。

[tʃuːz] ['iːðər] ['beti] ['krɑːkɚ] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] , ['tʃɔːklət] [mɔːlt] , [ɔːr] ['piːnʌt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .

Choose	**either**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**,**	**Chocolate**	**Malt**	**,**	**or**	**Peanut**	**Creme**	**Frosting**	**Mix**	**.**
选择	任何一个	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	,	巧克力	麦芽	,	或者	花生	奶油	糖霜	混合	.

您可以选择贝蒂妙厨巧克力软糖、巧克力麦芽或花生奶油糖霜粉。

[meɪk] ½ [ˌpiːˈkeɪdʒiː] . [[wʌn]] ['frɔːstɪŋ] [æz; əz] [dəˈrektɪd] [ɑːn] [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .

Make	**½**	**pkg**	**.**	**[**	**1**	**]**	**frosting**	**as**	**directed**	**on**	**pkg**	**.**
制作	½	包装	.	[	1	]	糖霜	作为	指导	在	包装	.

按照包装上的说明制作 ½ 包[1]糖霜。

[blend] 1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] ; [biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] .

Blend	**1½**	**cups**	**whipping**	**cream**	**with**	**frosting**	**;**	**beat**	**until**	**stiff**	**.**
混合	1½	杯子	鞭打	奶油	和	糖霜	;	打	直到	僵硬的	.

将 1.5 杯鲜奶油与糖霜混合；打发至硬性发泡。

[pɔːr] ['ɪntuː] [paɪ] [ʃel] .

Pour	**into**	**pie**	**shell**	**.**
倒	进入	馅饼	壳	.

倒入派皮中。

[friːz] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .

Freeze	**until**	**firm**	**.**
冻结	直到	公司	.

冷冻至凝固。

['tʃɔːklət] [muːs]

Chocolate	**Mousse**
巧克力	摩丝

巧克力慕斯

[meɪk] ½ [ˌpiːˈkeɪdʒiː] . [[wʌn]] ['beti] ['krɑːkɚ] ['tʃɔːklət] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .

Make	**½**	**pkg**	**.**	**[**	**1**	**]**	**Betty**	**Crocker**	**Chocolate**	**Fudge**	**Frosting**	**Mix**	**.**
制作	½	包装	.	[	1	]	贝蒂	克罗克	巧克力	做傻事	糖霜	混合	.

制作 ½ 包 [1] Betty Crocker 巧克力软糖糖霜粉。

[blend] 1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] ; [biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] .

Blend	**1½**	**cups**	**whipping**	**cream**	**with**	**frosting**	**;**	**beat**	**until**	**stiff**	**.**
混合	1½	杯子	鞭打	奶油	和	糖霜	;	打	直到	僵硬的	.

将 1.5 杯鲜奶油与糖霜混合；打发至硬性发泡。

[tʃɪl] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Chill	**for**	**several**	**hours**	**.**
寒意	为了	一些	小时	.

冷藏数小时。

[sɜːrv] [ɪn] ['ʃɜːrbət] ['dɪʃɪz] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['toʊstɪd] ['ɑːməndz] .

Serve	**in**	**sherbet**	**dishes**	**,**	**garnish**	**with**	**toasted**	**almonds**	**.**
服务	在	雪葩	菜肴	,	装饰	和	烤过的	杏仁	.

盛于冰糕碟中，撒上烤杏仁片装饰。

[eɪt] [tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] .

8	**to**	**10**	**servings**	**.**
8	到	-	份量	.

8至10人份。

[[wʌn]] [juːz] ['ʌðər] [hæf] [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .

[	**1**	**]**	**Use**	**other**	**half**	**pkg**	**.**
[	1	]	使用	其他	一半	包装	.

[1]使用另一半包装。

[fɔːr; fər] [sɔːs] . . . [dəˈrekʃ(ə)nz][ɑːn][ðə; ðiˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .
for **sauce** **. . .** **directions** **on** **the** **pkg** **.**
为了 酱 . . . 方向 在 这 包装 .

酱汁的使用方法……请参考包装上的说明。

[nuː] [ˈfrɔːstɪŋ] [ˈfleɪvərz]
NEW **FROSTING** **FLAVORS**
新的 糖霜 口味

全新糖霜口味

[tuː; tə] [ˈbeti] [ˈkrɑːkɚ] [ˈtʃɔːklət] [fʌdʒ] [ˈfrɔːstɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː] . . .
To **Betty** **Crocker** **Chocolate** **Fudge** **Frosting** **,** **add** **. . .**
到 贝蒂 克罗克 巧克力 做傻事 糖霜 , 添加 . . .

在贝蒂妙厨巧克力软糖糖霜中加入……

• ¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
• **¼** **tsp** **.**
• ¼ 茶匙 .

· ¼ 茶匙

[ˈpepərmɪnt] [ˈfleɪvərɪŋ] [ɔːr] . . .
peppermint **flavoring** **or** **. . .**
薄荷 调味 或者 . . .

薄荷香精或……

• [wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
• **1** **tbsp** **.**
• 1 汤匙 .

· 1 汤匙

[ˈpaʊdərd] [ˈɪnstənt] [ˈkɔːfi] [ɔːr] . . .
powdered **instant** **coffee** **or** **. . .**
粉末状 立即的 咖啡 或者 . . .

速溶咖啡粉或……

• [wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
• **1** **tbsp** **.**
• 1 汤匙 .

· 1 汤匙

[ˈgreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd]
grated **orange** **rind**
磨碎的 橙子 果皮

磨碎的橙皮

[tuː; tə] [ˈbeti] [ˈkrɑːkɚ] [ˈflʌfi] [waɪt] [ˈfrɔːstɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː] . . .
To **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **,** **add** **. . .**
到 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 , 添加 . . .

在贝蒂妙厨蓬松白糖霜中加入……

• [wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
• **1** **tbsp** **.**
• 1 汤匙 .

· 1 汤匙

[ˈgreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd] ½ [kʌp] [ˈfaɪnli] [kʌt] - [ʌp][ˈkoʊkənʌt][ɔːr] . . .
grated **orange** **rind** **and** **½** **cup** **finely** **cut** **-** **up** **coconut** **or** **. . .**
磨碎的 橙子 果皮 和 ½ 杯子 精细地 切 - 向上 椰子 或者 . . .

磨碎的橙皮和半杯切碎的椰蓉，或者……

• ¼ [kʌp] [mæʃt] [raɪp][bəˈnænəz][ɔːr] . . .
• **¼** **cup** **mashed** **ripe** **bananas** **or** **. . .**
• ¼ 杯子 捣碎 成熟 香蕉 或者 . . .

· ¼ 杯捣碎的熟香蕉或……

• [wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
• **1** **tsp** **.**
• 1 茶匙 .

· 1 茶匙

['sɪnəmən] [ɔːr]
cinnamon **or**
肉桂 或者

肉桂或

• ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] [ɔːr]
• **½** **cup** **chopped** **nuts** **or**
• ½ 杯子 切碎 坚果 或者

· ½ 杯切碎的坚果或

• 1½ [kʌps] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
• **1½** **cups** **raisins** **,** **and** **2** **tbsp** **.**
• 1½ 杯子 葡萄干 , 和 2 汤匙 .

· 1½ 杯葡萄干，和 2 汤匙。

['kɔːrsli] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .
coarsely **grated** **orange** **rind** **.**
粗略地 磨碎的 橙子 果皮 .

粗磨橙皮。

['toʊstɪd] [nʌt] [flʌf] ['frɔːstɪŋ]
Toasted **Nut** **Fluff** **Frosting**
烤过的 坚果 起毛 糖霜

烤坚果棉花糖霜

[frɔːst] ['ɑːblɔːŋ] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['beti] ['krɑːkɚ] ['flʌfi] [waɪt] ['frɔːstɪŋ] [mɪks] .
Frost **oblong** **cake** **with** **Betty** **Crocker** **Fluffy** **White** **Frosting** **Mix** **.**
霜 长方形 蛋糕 和 贝蒂 克罗克 蓬松的 白色的 糖霜 混合 .

用贝蒂妙厨蓬松白糖霜粉给长方形蛋糕抹上糖霜。

['sprɪŋk(ə)l] ½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .
Sprinkle **½** **cup** **chopped** **nuts** **over** **the** **top** **.**
撒 ½ 杯子 切碎 坚果 超过 这 顶部 .

在上面撒上半杯切碎的坚果。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] ,
Just **before** **serving** **,**
只是 前 服务 ,

上菜前，

[pleɪs] [ɪn] ['veri] [hɑːt] (500°) ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][θriː][tuː; tə][faɪv][mɪn] . [ɔːr][ʌnˈtɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
place **in** **very** **hot** **(** **500°** **)** **oven** **for** **3** **to** **5** **min** **.** **or** **until** **lightly** **browned** **.**
地方 在 非常 热的 (500°) 烤箱 为了 3 到 5 最小 . 或者 直到 轻轻 棕色 .

放入高温（500°）烤箱中烤3至5分钟，或烤至表面略呈棕色。

[sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .
Serve **immediately** **.**
服务 立即地 .

立即食用。

['iːzi] - [dʌz] - [ˌaɪ 'tiː] ['dekəreɪtɪŋ] [set][fɔːr; fər] $1 . -
EASY **-** **DOES** **-** **IT** **DECORATING** **SET** **FOR** **$1** **.** **00**
简单的 - 做 - 它 装饰 放 为了 $1 . -

简易装饰套装，仅售 1 美元

[tuː; tə][help][juː; jʊ][dɪˈskʌvər][ðə; ði][fʌn][ʌv; əv] ['frɔːstɪŋ] “ ['glæmər] ” [keɪks] ,
To **help** **you** **discover** **the** **fun** **of** **frosting** **“** **glamor** **”** **cakes** **,**
到 帮助 你 发现 这 乐趣 的 糖霜 “ 魅力 ” 蛋糕 ,

为了帮助您发现装饰“华丽”蛋糕的乐趣，

[wiːv] [əˈsembld] [ðɪs] [ˈspeʃ(ə)l] [set] [ʌv; əv] [prəˈfeʃən(ə)l] - [ˈkwɑːləti] [ˈnɪk(ə)l] - [ˈpleɪtɪd] [ˈdekəreɪtər] [tɪps] .

we've	assembled	this	special	set	of	professional	-	quality	nickel	-	plated	decorator	tips	.
我们已经	组装	这	特别的	放	的	专业的	-	质量	镍	-	镀	装饰器	尖端	.

我们精心挑选了这套专业级的镀镍裱花嘴。

[juː; jʊ] [get] [ɔːl] [faɪv] [tɪps] [ʃoʊn] [ɑːn] [peɪdʒ] [eɪt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈflaʊər] [neɪl] ,

You	get	all	five	tips	shown	on	page	8	,	and	a	flower	nail	,
你	得到	全部	五	尖端	所示	在	页	8	,	和	一个	花	指甲	,

您将获得第 8 页所示的全部五种美甲贴片，以及一朵花朵美甲贴片。

[plʌs] [θriː] [ˈstɜːrdi] [ˈplæstɪk] [laɪnd] [ˈfæbrɪk] [ˈdekəreɪtɪŋ] [koʊnz] .

plus	three	sturdy	plastic	lined	fabric	decorating	cones	.
加	三	结实的	塑料	衬里	织物	装饰	圆锥体	.

另外还有三个结实的塑料内衬布艺装饰锥。

[tuː; tə] [get] [jʊr; jər] [set] , [dʒʌst] [send] $1 . - ([noʊ] [stæmps] [pliːz]) [tuː; tə] [ˈdʒen(ə)rəl] [mɪlz] [ɪŋk] . ,

To	get	your	set	,	just	send	$1	.	00	(	no	stamps	please	)	to	General	Mills	Inc	.	,
到	得到	你的	放	,	只是	发送	$1	.	-	(	不	邮票	请	)	到	一般的	米尔斯	公司	.	,

[dept] .

Dept	.
部门	.

要获得这套产品，只需向 General Mills Inc. 寄送 1.00 美元（请勿贴邮票）即可。

- , - [mɑːrˈkɛt] [ˈɑːveɪ] . , [ˌɛmˌpiːˈɛlz] .

145	,	623	Marquette	Ave	.	,	Mpls	.
-	,	-	马凯特	大道	.	,	明尼阿波利斯	.

145，马凯特大道623号，明尼阿波利斯

[ˌtuːˈtuː] , [mɪn] . [ˈlɪmɪtɪd] [səˈplaɪ] — [ˈɔːfər] [ek- ɪkˈspaɪəˑz] [sept] . - . -

2	,	Minn	.	Limited	supply	—	offer	expires	Sept	.	1959	.	24
2	,	明尼苏达州	.	有限的	供应	—	提供	到期	九月	.	-	.	-

2、明尼苏达州。供应有限——优惠截止日期为1959年9月24日。

[ˈbeti] [ˈkrɑːkɝ] [hæz; həz] [faɪv] [ˈpɜːrfɪkt] [ˈfrɔːstɪŋ] [ˈmɪksɪz] [fɔːr; fər] [juː; jʊ] !

Betty	Crocker	has	5	perfect	frosting	mixes	for	you	!
贝蒂	克罗克	有	5	完美的	糖霜	混合	为了	你	!

贝蒂妙厨为您准备了 5 款完美的糖霜混合料！

[ˈiznt] [ˌaɪ ˈtiː] [ə; eɪ] [dʒɔɪ] [tuː; tə] [noʊ] [jʊr; jər] [ˈfrɔːstɪŋ] [kɑːnt] [feɪl] — [kɑːnt] [tɜːrn] [ˈgreɪni] [ɔːr] [ˈrʌni] [ɔːr] [tuː]

Isn't	it	a	joy	to	know	your	frosting	can't	fail	—	can't	turn	grainy	or	runny	or	too
不是	它	一个	喜悦	到	知道	你的	糖霜	不能	失败	—	不能	转动	颗粒状的	或者	流质	或者	也

[stɪf] ?

stiff	?
僵硬的	?

知道自己的糖霜不会失败——不会变得粗糙、稀薄或太硬——是不是很令人高兴呢?

[wɪð; wɪθ] [ˈaʊər; ɑːr] [ˈmɪksɪz] , [juː; jʊ] [kæn; kən] [biː; bi] [ʃʊr] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˈpɜːrfɪkt] , [ˈkriːmi] - [smuːð] , [ˈiːzi]

With	our	mixes	,	you	can	be	sure	of	a	perfect	,	creamy	-	smooth	,	easy
和	我们的	混合	,	你	能	是	当然	的	一个	完美的	,	奶油状	-	光滑的	,	简单的

- [ˈspredɪŋ] [ˈfrɔːstɪŋ] [ˈevri] [taɪm] .

-	spreading	frosting	every	time	.
-	传播	糖霜	每一个	时间	.

使用我们的混合粉，您可以确保每次都能做出完美、细腻顺滑、易于涂抹的糖霜。

[ðeə(r)] [ˈlɪkɪn] - [gʊd] !

They're	lickin	'	good	!
它们是	舔	-	好的	!

它们舔起来真好吃!

[ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ʌp] [ðə; ðɪ] [kɔːst] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [juːd] [juːz] ,

And	when	you	add	up	the	cost	of	the	ingredients	you'd	use	,
和	什么时候	你	添加	向上	这	成本	的	这	原料	你会	使用	,

当你把所有原料的成本加起来时，

[juːl] [siː] ['aʊər; ɑːr]['mɪksɪz][kæn; kən] [seɪv] [juː; jʊ] ['mʌni] , [tuː] !

you'll	see	our	mixes	can	save	you	money	,	too	!
你会	看	我们的	混合	能	节省	你	钱	,	也	!

你会发现我们的混合饮品也能帮你省钱!

[hæv; həv][juː; jʊ] [traɪd] [ðem; ðəm][ɔːl] ?

Have	you	tried	them	all	?
有	你	尝试	他们	全部	?

你都试过了吗?

['flʌfi] [waɪt]

Fluffy	White
蓬松的	白色的

蓬松的白色

[ə; eɪ] ['glɑːsi] [waɪt] ['sɛvən] - ['mɪnɪt] “ [kʊkt] ” ['frɔːstɪŋ] [wɪð; wɪθ][noʊ] ['kʊkɪŋ] !

a	glossy	white	7	-	minute	“	cooked	”	frosting	with	no	cooking	!
一个	光滑	白色的	7	-	分钟	“	煮熟	”	糖霜	和	不	烹饪	!

无需烹饪，只需7分钟即可“烹制”出光泽亮丽的白色糖霜!

[nuː] ['tʃeri] [flʌf]

New	Cherry	Fluff
新的	樱桃	起毛

新樱桃绒

['glæmərəs] [pɪŋk] , [braɪt] [wɪð; wɪθ] [red] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] ['sʌt(ə)l] ['ɑːmənd]['fleɪvər] !

glamorous	pink	,	bright	with	red	cherries	and	subtle	almond	flavor	!
魅力四射	粉色的	,	明亮的	和	红色的	樱桃	和	微妙的	杏仁	味道	!

迷人的粉红色，点缀着鲜红的樱桃，并带有淡淡的杏仁味!

['piːnʌt] [kriːm]

Peanut	Creme
花生	奶油

花生奶油

[smuːð] [ænd; ənd] ['delɪkət] , [wɪð; wɪθ]['bɪts][ʌv; əv] ['piːnʌt] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] !

smooth	and	delicate	,	with	bits	of	peanut	through	it	!
光滑的	和	精美的	,	和	比特	的	花生	通过	它	!

口感细腻柔滑，里面还有花生碎!

['tʃɔːklət] [fʌdʒ]

Chocolate	Fudge
巧克力	做傻事

巧克力软糖

[rɪtʃ] , [dɑːrk] , [ænd; ənd] ['tʃɒkləti] — [ə; eɪ] [truː] [kʊkt] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] !

rich	,	dark	,	and	chocolatey	—	a	true	cooked	fudge	frosting	!
富有的	,	黑暗的	,	和	巧克力味	—	一个	真的	煮熟	做傻事	糖霜	!

浓郁、醇厚、巧克力味十足——真正的熟制软糖糖霜!

['tʃɔːklət] [mɔːlt]

Chocolate	Malt
巧克力	麦芽

巧克力麦芽

[smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] [mɪlk] - ['tʃɔːklət] - [maɪld] , [wɪð; wɪθ]['riːəl] ['mɔːltɪd] [mɪlk] !

smooth	and	creamy	milk	-	chocolate	-	mild	,	with	real	malted	milk	!
光滑的	和	奶油状	牛奶	-	巧克力	-	温和的	,	和	真实的	麦芽	牛奶	!

口感顺滑细腻的牛奶巧克力，带有淡淡的麦芽牛奶香味!

“ [aɪ] [ˌgærən'tiː] [ə; eɪ] ['pɜːrfɪkt] ['frɔːstɪŋ] ['evri] [taɪm] !

“	I	guarantee	a	perfect	frosting	every	time	!
“	我	保证	一个	完美的	糖霜	每一个	时间	!

“我保证每次都能做出完美的糖霜! ”

" ['pɜːrfɪkt] !
" Perfect !
" 完美的 !

"完美的!

[jes] , ['evri] [mɪks][wiː; wi] [meɪk] [fɔːr; fər][juː; jʊ] [wɪl] [kʌm] [aʊt] ['pɜːrfɪkt] ,
Yes , every mix we make for you will come out perfect ,
是的 , 每一个 混合 我们 制作 为了 你 将要 来 出去 完美的 ,

是的，我们为您制作的每一份混合饮品都会完美无瑕。

[ɔːr] [send] [ðə; ði] [bɑːks] [tɑːp] [tuː; tə] ['beti] ['krɑːkɝ] , [bɑːks] - , [ˌmɪni'æpəlɪs] , [mɪn] . ,
or send the box top to Betty Crocker , Box 200 , Minneapolis , Minn . ,
或者 发送 这 盒子 顶部 到 贝蒂 克罗克 , 盒子 - , 明尼阿波利斯 , 明尼苏达州 . ,

或者将盒盖寄至：Betty Crocker, Box 200, Minneapolis, Minn.,

[ænd; ənd] ['dʒen(ə)rəl] [mɪlz] [wɪl] [send] [jʊr; jər] ['mʌni] [bæk] .
and General Mills will send your money back .
和 一般的 米尔斯 将要 发送 你的 钱 后退 .

通用磨坊公司会将你的钱退还给你。

['beti] ['krɑːkɝ]
Betty Crocker
贝蒂 克罗克

贝蒂·克罗克

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːrʒ(ə)nz] ['oʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神